

# **PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI SISWA SMK NEGERI 3 KLATEN**

## **TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk  
Memenuhi Sebagian Persyaratan guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:

**Grifita Tresna Monika**

**NIM 13511245007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2015**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

### **PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI SISWA SMK NEGERI 3 KLATEN**

Disusun oleh:

Grifita Tresna Monika

13511245007

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan  
Ujian Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 27 Maret 2015

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga,

Disetujui,

Dosen Pembimbing,



Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001



Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Grifita Tresna Monika

NIM : 13511245007

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi

Siswa SMK Negeri 3 Klaten

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 27 Maret 2015

Yang menyatakan,



Grifita Tresna Monika  
NIM. 13511245007

HALAMAN PENGESAHAN  
Tugas Akhir Skripsi

PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI  
SISWA SMK NEGERI 3 KLATEN

Disusun Oleh:

Grifita Tresna Monika  
NIM 13511245007

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Pada tanggal 27 Maret 2015


| TIM PENGUJI               |               |   |          |
|---------------------------|---------------|---|----------|
| Nama                      | Jabatan       | Tanda Tangan  | Tanggal  |
| Sutriyati Purwanti, M. Si | Pembimbing    |  | 27 Maret |
| Yuriani, M. Pd            | Penguji Utama |  | 27 Maret |
| Wika Rinawati, M. Pd.     | Sekretaris    |  | 27 Maret |

Yogyakarta, 12 April 2015

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



  
Dr. Moch Bruri Triyono  
NIP. 19560216 198603 1 003

## MOTTO

*“Jangan Pernah Mengeluh dan Menyerah Sebelum Mencobanya ”*

*Tetap Optimis, Bersyukur, Berusaha dan Berdoa*

## PERSEMBAHAN

*Karya ini kupersembahkan kepada:*

- *Allah SWT yang senantiasa melindungiku.*
- *Universitas Negeri Yogyakarta, Terutama Fakultas Teknik Jurusan Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan sarana dan prasarana.*
- *Alm. Papa, mama, kakak, yang tercinta, serta keluarga besarku, terima kasih atas dukungan dan doa-doanya selama ini.*
- *Dosen pembimbing saya, Sutriyati Purwanti, M. Si*
- *Dosen ahli Wika Rinawati M. Pd Guru Boga Dasar Smk Negeri 3 Klaten Sunarni, S. Pd*
- *Sahabat-sahabatku terima kasih atas doa dan juga dukungannya serta bantuannya selama ini.*
- *Pembaca Tugas Akhir Skripsi ini yang budiman.*

# **PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI SISWA SMK NEGERI 3 KLATTEN**

Oleh:

Grifita Tresna Monika

13511245007

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini dirancang untuk: (1) mengembangkan modul boga dasar sebagai media pembelajaran bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten, (2) mengetahui kelayakan modul pembelajaran boga dasar sebagai media pembelajaran bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten.

Penelitian ini menggunakan model pengembangan 4-D dengan melalui tahapan *Define* (pendefinisian), *Design* (perencanaan), *Develop* (pengembangan), *Disseminate* (penyebaran). Pada tahap *Define* dilakukan analisis produk dengan beberapa tahap yaitu survey, analisis masalah dan mengidentifikasi materi yang dibutuhkan dalam pembuatan produk. Pada tahap *Design* (perencanaan) bertujuan untuk menyiapkan kerangka pembuatan modul Boga Dasar. Kemudian pada tahap *Develop* (pengembangan) terdiri atas beberapa tahapan yaitu validasi dosen ahli materi dan dosen ahli media, guru ahli boga dasar dan uji kelayakan siswa. Uji kelayakan modul dengan menggunakan angket dan uji lapangan dilakukan dengan melibatkan 50 orang siswa. Tahap selanjutnya adalah *Desseminate* (penyebaran) dimana penyebaran belum di sebarakan secara luas hanya digunakan sebagai buku pegangan guru dan di berikan kepada perpustakaan sekolah karena modul ini baru sampai pada uji kelayakan saja.

Hasil penelitian diketahui bahwa: (1) Pengembangan modul boga dasar diawali dengan pengumpulan referensi, penyusunan rancangan modul, penyusunan modul, validasi modul, revisi modul. Validasi modul boga dasar oleh ahli materi, ahli media dan guru ahli boga dasar. (2) hasil validasi 1 dosen ahli materi memperoleh skor rata-rata sebesar 4,18 dengan kategori sangat baik, hasil validasi 2 dengan dosen media memperoleh skor rata-rata 4,09 dengan katagori baik, hasil validasi 3 dengan guru ahli boga dasar memperoleh skor rata-rata 4,18 dengan katagori sangat baik, adapun uji kelayakan modul pada siswa memperoleh skor rata-rata 4,18 dengan katagori sangat baik.

Kata kunci: Pengembangan, Modul, Boga dasar.

# **DEVELOPING A BASIC GASTRONOMY LEARNING MODULE FOR STUDENTS OF SMK NEGERI 3 KLATEN**

Grifita Tresna Monika  
13511245007

## **ABSTRACT**

This study aims to: (1) develop a basic gastronomy module as learning media for students of SMK Negeri 3 Klaten, and (2) investigate the appropriateness of the basic gastronomy module as learning media for them.

The study employed the 4-D development model through the Define, Design, Develop, and Disseminate stages. In the Define stage, a product analysis was conducted through several steps, namely survey, problem analysis, and identification of materials needed in the product making. The Design stage aimed to prepare the outline the Basic Gastronomy module. The Develop stage consisted of several steps, namely validation by a lecturer who was a materials expert, lecturers who were media experts, and basic gastronomy teachers, and appropriateness testing which involved students. The module appropriateness was assessed by a questionnaire and the field testing was done by involving 50 students. The next stage was the Disseminate stage, in which the module had not been widely distributed, was used only by the teacher, and was given to the school library because the module ended at the appropriateness testing only.

The results of the study were as follows. (1) The development of the basic gastronomy module began with reference collection, module design construction, module construction, module validation, and module revision. The basic gastronomy module was validated by a materials expert, media experts, and basic gastronomy teachers. (2) The results of the validation by a lecturer who was a materials expert showed a mean score of 4.18, which was very good. The results of the validation by 2 lecturers who were media experts showed a mean score of 4.09, which was good. The results of the validation by 3 basic gastronomy teachers showed a mean score of 4.18, which was very good. The appropriateness testing which involved students showed a mean score of 4.18, which was very good.

**Keywords:** *Development, Module, Basic Gastronomy*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa SMK Negeri 3 Klaten”. Penyusun menyadari bahwa dalam menyusun Tugas Akhir Skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari beberapa pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini pekenankanlah penyusun mengucapkan terimakasih kepada:

1. Sutriyati Purwanti, M. Si, selaku dosen Pembimbing TAS (Tugas Akhir Skripsi) yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan TAS ini.
2. Wika Rinawati, M. Pd dan Sunarni S. Pd , selaku dosen dan guru Validator instrument penelitian TAS yang memberikan saran atau masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Yuriani M. Pd, Wika Rinawati M. Pd selaku ketua penguji dan sekretaris, dan penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M. Eng selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Boga beserta dosen dan staff yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya tugas akhir skripsi ini.
5. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Martini S. Pd, M. Pd selaku Kepala Sekolah SMK N 3 Klaten yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.



7. Para guru dan staf SMK N 3 Klaten yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Kedua orang tua terima kasih atas doa dan kesabarannya dalam memberikan dukungan dalam penyelesaian TAS ini.
9. Teman-teman seperjuangan (kelas PKS) PT Boga 2013 serta teman lainnya yang ikut membantu memberikan dukungan serta semangat dan doa kepada peneliti.
10. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semmua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari ALLAH SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 27 Maret 2015  
Penulis,

Grifita Tresna Monika  
NIM 13511245007

## DAFTAR ISI

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| HALAMAN SAMPUL.....              | i   |
| HALAMAN PERSETUJUAN.....         | ii  |
| SURAT PERNYATAAN.....            | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN.....          | iv  |
| MOTO DAN PERSEMBAHAN.....        | v   |
| ABSTRAK .....                    | vi  |
| KATA PENGANTAR .....             | vii |
| DAFTAR ISI.....                  | ix  |
| DAFTAR TABEL .....               | xi  |
| DAFTAR GAMBAR .....              | xii |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>         |     |
| A. Latar Belakang.....           | 1   |
| B. Identifikasi Masalah.....     | 6   |
| C. Batasan Masalah .....         | 7   |
| D. Rumusan Masalah.....          | 7   |
| E. Tujuan Penelitian .....       | 8   |
| F. Manfaat Pengembangan .....    | 8   |
| <b>BAB II KAJIAN TEORI</b>       |     |
| A. Kajian Teori .....            | 10  |
| Pembelajaran .....               | 10  |
| Media Pembelajaran .....         | 10  |
| Modul Pembelajaran .....         | 12  |
| Mata Pelajaran Boga Dasar .....  | 19  |
| B. Penelitian yang Relevan ..... | 22  |
| C. Kerangka Berfikir .....       | 23  |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b> |     |
| A. Jenis Penelitian .....        | 26  |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| B. Waktu dan Tempat Penelitian ..... | 26 |
| C. Subjek Penelitian .....           | 26 |
| Populasi .....                       | 26 |
| Sampel .....                         | 27 |
| D. Prosedur Penelitian.....          | 28 |
| <i>Define</i> .....                  | 29 |
| <i>Design</i> .....                  | 30 |
| <i>Develop</i> .....                 | 31 |
| <i>Desseminate</i> .....             | 32 |
| E. Instrument .....                  | 33 |
| F. Teknik Pengumpulan Data .....     | 35 |

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| A. Hasil Penelitian .....        | 38 |
| Proses pengembangan produk ..... | 38 |
| <i>Define</i> .....              | 38 |
| <i>Design</i> .....              | 41 |
| <i>Develop</i> .....             | 53 |
| Data Ahli Materi.....            | 58 |
| Data Ahli Media.....             | 59 |
| Data Guru Ahli .....             | 60 |
| Data Uji Kelayakan .....         | 61 |
| <i>Desseminate</i> .....         | 62 |
| B. Pembahasan .....              | 62 |

#### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

|                   |    |
|-------------------|----|
| A. Simpulan ..... | 66 |
| B. Saran .....    | 67 |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b> ..... | 68 |
|-----------------------------|----|

#### **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| Tabel 1. Jumlah Populasi Siswa .....                                  | 27 |
| Tabel 2. Kisi-kisi instrument kelayakan modul ahli materi .....       | 33 |
| Table 3. Kisi-kisi instrument kelayakan modul ahli media .....        | 33 |
| Tabel 4. Kisi-kisi instrument kelayakan modul guru ahli .....         | 34 |
| Table 5. Konversi skor .....  | 36 |
| Tabel 6. Pedoman pengubahan data kuantitatif menjadi kualitatif ..... | 37 |
| Tabel 7. Hasil evaluasi produk ahli materi .....                      | 58 |
| Tabel 8. Hasil evaluasi produk ahli media .....                       | 59 |
| Tabel 9. Hasil evaluasi produk guru ahli boga dasar .....             | 60 |
| Tabel 10. Hasil uji kelayakan modul oleh siswa .....                  | 61 |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1. Kerangka berfikir .....          | 25 |
| Gambar 2. Alur penelitian .....            | 28 |
| Gambar 3. Alur Validasi .....              | 33 |
| Gambar 4. Cover Buku .....                 | 42 |
| Gambar 5. Kata Pengantar .....             | 43 |
| Gambar 6. Daftar Isi .....                 | 43 |
| Gambar 7. Peta Kedudukan Modul .....       | 44 |
| Gambar 8. Glosarium .....                  | 44 |
| Gambar 9. Deskripsi .....                  | 45 |
| Gambar 10. Ruang Lingkup .....             | 45 |
| Gambar 11. Prasyarat .....                 | 46 |
| Gambar 12. Petunjuk Penggunaan Modul ..... | 46 |
| Gambar 13. Tujuan Akhir .....              | 47 |
| Gambar 14. Kompetensi Inti .....           | 47 |
| Gambar 15. Kompetensi Dasar .....          | 48 |
| Gambar 16. Cek Kemampuan .....             | 48 |
| Gambar 17. Tujuan Pembelajaran .....       | 48 |
| Gambar 18. Uraian Materi .....             | 49 |
| Gambar 19. Rangkuman .....                 | 49 |
| Gambar 20. Tes Formatif .....              | 50 |
| Gambar 21. Lembar Kerja Siswa .....        | 50 |
| Gambar 22. Kunci Jawaban .....             | 52 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 23. Penutup .....                                  | 52 |
| Gambar 24. Daftar Pustaka .....                           | 52 |
| Gambar 25. Saran Perbaikan Isi .....                      | 54 |
| Gambar 26. Saran Perbaikan Cover .....                    | 54 |
| Gambar 27. Saran Perbaikan Resep .....                    | 55 |
| Gambar 28. Saran Perbaikan Tata Tulis .....               | 56 |
| Gambar 29. Saran Perbaikan Margin .....                   | 57 |
| Gambar 30. Histogram penilaian dosen ahli materi .....    | 59 |
| Gambar 31. Histogram penilaian dosen ahli media .....     | 60 |
| Gambar 32. Histogram penilaian guru ahli boga dasar ..... | 61 |
| Gambar 33. Histogram uji kelayakan siswa .....            | 62 |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan adalah salah satu aspek yang sangat penting yang menyumbang peradaban bangsa dan berkembang seiring meningkatnya sumber daya manusia. Banyak hal yang dilakukan untuk mengembangkan suatu aspek-aspek pendidikan. Beragam strategi yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan belajar yang lebih menarik dalam rangka mewujudkan sebuah tujuan dalam proses pembelajaran. Salah satu usaha pemerintah untuk mencanangkan semua itu adalah selalu memperbaiki kurikulum yang digunakan.

Sekolah Menengah Kejuruan atau yang disebut SMK adalah bagian terpadu dari Sistem Pendidikan Nasional, yang mempunyai peranan penting didalam menyiapkan dan pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM). SMK adalah bagian dari sistem pendidikan nasional yang bertujuan mempersiapkan tenaga yang memiliki keterampilan dan pengetahuan sesuai dengan kebutuhan persyaratan lapangan kerja dan mampu mengembangkan potensi dirinya dalam mengadopsi dan beradaptasi dengan perkembangan teknologi. Dalam proses pendidikan kejuruan perlu ditanamkan pada siswa pentingnya penguasaan pengetahuan dan teknologi, keterampilan bekerja, sikap mandiri, efektif dan efisien dan pentingnya keinginan sukses dalam karirnya sepanjang hayat. Dengan kesungguhan dalam mengikuti pendidikan kejuruan maka para

lulusan kelak dapat menjadi manusia yang bermartabat dan mandiri serta menjadi warga negara yang mampu membayar pajak. UUSPN No.20 tahun 2003 pasal 15, menyatakan pendidikan menengah kejuruan bertujuan untuk menyiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu.

<http://nasrularpansa.wordpress.com/2012/03/29/pengertian-smk/>

Peningkatan mutu pendidikan SMK dapat ditempuh melalui peningkatan kurikulum, peningkatan kualitas pembelajaran, penyediaan bahan ajar atau modul yang memadai dan penyediaan sarana belajar. Meningkatkan mutu pendidikan melalui kurikulum di SMK bertujuan meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia serta keterampilan untuk hidup mandiri, sesuai dengan tujuan dari pendidikan SMK. Kurikulum 2013 sering disebut juga dengan kurikulum berbasis karakter. Kurikulum ini merupakan kurikulum baru yang dikeluarkan oleh Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Kurikulum 2013 sendiri merupakan kurikulum yang mengutamakan pada pemahaman, *skill*, dan pendidikan berkarakter, dimana siswa dituntut untuk paham atas materi, aktif dalam proses berdiskusi dan presentasi serta memiliki sopan santun dan sikap disiplin yang tinggi. Kurikulum ini secara resmi menggantikan kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan yang sudah diterapkan sejak 2006.

Pada proses pembelajaran, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan tidak tercapainya program pembelajaran yaitu faktor dari pendidik (guru), peserta didik (siswa) dan ketersediaan fasilitas dan faktor lingkungan (Wina Sanjaya, 2006:50). Faktor pertama pendidik, yang kurang



dalam mengembangkan media pembelajaran sehingga menghambat dalam penyampaian materi. Tanpa adanya media yang memadai amat sulit bagi guru untuk melaksanakan proses pembelajaran, maka setiap guru seharusnya memiliki kemampuan dalam mengembangkan media pembelajaran (Made Wena, 2006:15). Faktor kedua adalah dari peserta didik, yang mempunyai karakter yang berbeda-beda antara satu dengan yang lainnya sehingga perlu diketahui kebutuhan masing-masing individu. Faktor yang ketiga adalah faktor ketersediaan fasilitas yang meliputi ruang yang nyaman, perpustakaan, dan fasilitas umum lainnya. Dari ketiga faktor di atas bahwa di SMK Negeri 3 Klaten masih kurangnya media pembelajaran sehingga menghambat penyampaian materi, serta masih kurangnya fasilitas yang memadai yang dapat menunjang proses belajar mengajar.

Kurangnya proses pencapaian pembelajaran tersebut menjadi suatu kendala yang dapat diatasi dengan mengembangkan media pembelajaran salah satunya ialah tersedianya media cetak yang berkualitas berupa modul. Modul merupakan salah satu bahan ajar yang dikemas secara utuh dan sistematis, didalamnya memuat seperangkat pengalaman belajar terencana serta didesain untuk membuat siswa menguasai tujuan belajar yang spesifik. Modul juga berfungsi sebagai sarana belajar yang bersifat mandiri, sehingga siswa dapat belajar sesuai dengan kecepatan masing-masing. Demikian halnya pada materi boga dasar juga memerlukan media pembelajaran yang tepat, mampu mempermudah siswa menguasai materi tersebut.

Pembelajaran dengan modul diharapkan memiliki fungsi dapat mengatasi berbagai keterbatasan pelaksanaan pembelajaran untuk mencapai hasil belajar siswa sesuai tujuan pembelajaran, sebab modul dapat menjadi petunjuk bagi siswa untuk melaksanakan pembelajaran secara mandiri atau kelompok baik di luar maupun di dalam kelas. Modul merupakan seperangkat sumber belajar yang disajikan secara sistematis sehingga penggunaannya dapat belajar dengan atau tanpa seseorang fasilitator atau guru. Dengan demikian modul dapat dijadikan sebuah bahan belajar sebagai pengganti fungsi guru. Jika guru memiliki fungsi menjelaskan sesuatu maka modul harus mampu menjelaskan sesuatu dengan bahasa yang mudah dipahami siswa sesuai tingkat pengetahuannya. Dalam pelaksanaan penggunaan modul ini perlu dilakukan pengawasan sebab pembelajaran dengan menggunakan modul sebagai sumber belajar masih dianggap hal yang baru.

Materi boga dasar dalam kurikulum 2013, merupakan mata pelajaran dasar untuk siswa di SMK Jurusan Tata Boga, bertujuan mengajarkan keterampilan mengembangkan sikap produktif dan mandiri pada siswa dengan memberikan materi berupa teori-teori pendukung dan praktik. Materi boga dasar yang mencakup mengenal peralatan utensil, mengenal macam-macam proses pengolahan makanan, mengenali bumbu dasar Indonesia, mengenali sambal Indonesia, macam-macam potongan sayuran dan potongan daging, garnish dan lipatan daun.

Berdasarkan pengamatan dan wawancara dengan guru pengampu mata pelajaran boga dasar di SMK Negeri 3 Klaten, bahwa materi boga dasar

mempunyai tujuan untuk mengembangkan psikomotorik, kognitif dan afektif, sehingga diharapkan siswa mampu memahami, menguasai dan mempraktikkan. Selama ini media pembelajaran di SMK Negeri 3 Klaten yang digunakan power point, dan modul tetapi modul boga dasar hanya digunakan oleh guru saja. Terbatasnya media pembelajaran pada materi boga dasar pada proses belajar mengajar di SMK Negeri 3 Klaten ini memotivasi untuk membuat modul sebagai acuan dan pegangan belajar siswa, sehingga siswa dapat belajar di luar kelas. Melalui media pembelajaran berupa modul, diharapkan siswa mampu memahami dan menguasai materi tersebut. Modul merupakan salah satu bentuk bahan ajar yang disusun secara menarik isi materi, metode praktis, mudah dipelajari, dan sistematikanya dibuat secara runtut dengan bahasa yang sederhana jelas dan evaluasi secara mandiri. Modul boga dasar ini memuat tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dari modul boga dasar guru ada pengembangan dari penambahan gambar dan pembuatan resep secara standart diharapkan dapat memperjelas siswa pada saat proses belajar mengajar.

Mata pelajaran boga dasar terdapat beberapa kompetensi yang harus ditempuh. Salah satu standar kompetensi yang terdapat di program keahlian Tata Boga adalah Bumbu Dasar Indonesia. Bumbu Dasar Indonesia adalah mata pelajaran dasar yang harus siswa pahami sebelum mengolah masakan. Dengan adanya modul boga dasar bumbu dasar dan masakan indonesia ini diharapkan bisa membantu siswa.

Proses penyampaian materi pembelajaran Boga Dasar, guru masih belum dilengkapi metode yang lain baru menggunakan metode ceramah dalam menjelaskan materi dan peserta didik lebih sering mencatat. Hal ini memungkinkan terjadi kebosanan bagi peserta didik. Modul boga dasar sebagai media yang dapat digunakan sebagai panduan belajar siswa. Melalui modul bumbu dasar Indonesia dan turunannya pada masakan Indonesia ini diharapkan siswa dapat belajar secara mandiri lebih semangat dan tuntas karena modul memberikan materi yang dijelaskan secara sistematis, runtut, dilengkapi gambar langkah-langkah dengan penyampaian materinya secara sederhana dan evaluasi sehingga siswa dapat mengulang bagian materi yang penting untuk dipelajari lagi. Di SMK Negeri 3 Klaten Modul boga dasar hanya di gunakan oleh guru saja dan siswa mencatat sehingga siswa tidak bisa belajar mandiri. Di SMK Negeri 3 Klaten masih terbatasnya buku pegangan tentang boga dasar sehingga menghambat siswa untuk belajar mandiri. Berdasarkan permasalahan tersebut maka diperoleh masalah sebagai bahan penelitian yang berjudul “Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar bagi Siswa SMK Negeri 3 Klaten”, dengan tujuan agar dapat digunakan sebagai media pembelajaran yang layak bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Keterbatasan media pembelajaran yang digunakan dalam proses belajar mengajar di SMK Negeri 3 Klaten.

2. Metode pembelajaran pada mata pelajaran boga dasar di SMK Negeri 3 Klaten masih didominasi dengan metode ceramah, sehingga mengakibatkan kebosanan pada peserta didik.
3. Modul boga dasar hanya dimiliki guru saja sehingga siswa tidak bisa belajar di luar kelas secara mandiri.

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah tersebut, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian yang berjudul Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa SMK Negeri 3 Klaten. Penelitian ini difokuskan pada materi bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, dengan melakukan uji kelayakan saja pada siswa, belum sampai pada uji coba karena keterbatasan waktu.

### **D. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang dikaji dalam penelitian ini meliputi, diantaranya sebagai berikut:

1. Bagaimana mengembangkan modul pembelajaran Boga Dasar sebagai media pembelajaran bagi siswa SMK N 3 Klaten ?
2. Apakah modul pembelajaran Boga Dasar ini layak dipergunakan sebagai media pembelajaran bagi siswa SMK N 3 Klaten?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah dalam penelitian di atas maka tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan modul Boga Dasar sebagai media pembelajaran bagi siswa SMK N 3 Klaten
2. Mengetahui kelayakan modul pembelajaran Boga Dasar sebagai media pembelajaran bagi siswa SMK N 3 Klaten

#### **F. Spesifikasi Produk**

Produk yang diharapkan dari penelitian ini adalah berupa modul pembelajaran. Modul yang dapat memberikan pengetahuan tentang pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia. Modul ini berisi tentang pengertian bumbu dan rempah, klasifikasi bumbu, teknik penyimpanan bumbu, jenis bumbu, turunan bumbu dasar, resep masakan, rangkuman, soal-soal latihan lengkap dengan kunci jawaban serta dilengkapi dengan gambar agar menarik siswa untuk belajar.

#### **G. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peserta Didik
  - a. Mempermudah siswa dalam belajar Boga dasar,
  - b. Membantu siswa belajar secara mandiri sesuai dengan kemampuan belajar masing-masing,
  - c. Meningkatkan kemampuan siswa dalam bidang akademik dan praktik

## 2. Bagi Guru

- a. Sebagai bahan ajar yang menarik bagi peserta didik,
- b. Meningkatkan pembelajaran yang lebih baik dan mengoptimalkan potensi keterampilan siswa mempelajari boga dasar.

## 3. Bagi Peneliti

- a. Menambah pengalaman dalam melakukan penelitian.
- b. Dapat mengetahui cara penyusunan modul pembelajaran yang baik, benar, serta menarik peserta didik sehingga dapat membantu di dalam proses belajar mengajar.
- c. Dapat membantu apabila peneliti bekerja sebagai pendidik.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Pembelajaran**

##### **1. Pengertian Pembelajaran**

Sudjana (2004: 28) Pembelajaran dapat diartikan sebagai setiap upaya yang sistematis dan sengaja untuk menciptakan agar terjadi kegiatan interaksi edukatif antara dua pihak, yaitu peserta didik dan pendidik.

Sedangkan menurut Trianto (2010: 17) pembelajaran merupakan aspek kegiatan manusia yang kompleks. pembelajaran dalam makna kompleks adalah usaha sadar dari seorang guru untuk mendidik siswanya dalam rangka mencapai tujuan yang diharapkan.

Dari beberapa pendapat diatas, pembelajaran dapat diartikan sebagai upaya yang sistematis dan kompleks, yang artinya usaha untuk menciptakan interaksi antara guru dan peserta didik untuk mencapai tujuan yang diharapkan.

#### **B. Media Pembelajaran**

##### **1. Pengertian Media Pembelajaran**

Menurut Briggs (1977: 12) media pembelajaran adalah sarana fisik untuk menyampaikan isi/materi pembelajaran seperti : buku, film, video dan sebagainya. Kemudian menurut National Education Association (1969: 88) mengungkapkan bahwa media pembelajaran adalah sarana komunikasi dalam bentuk cetak maupun pandang-dengar, termasuk teknologi perangkat keras.



Arief S. Sadiman (2014: 6) Kata media berasal dari bahasa latin Latin dan merupakan bentuk jamak dari kata *medium* yang secara harfiah berarti perantara atau pengantar. Garge (1970) menyatakan bahwa media adalah berbagai jenis komponen dalam lingkungan siswa yang dapat merangsang untuk belajar.

Dari beberapa pendapat di atas, media pembelajaran dapat diartikan sebagai sarana untuk penyampaian materi dan merangsang siswa untuk belajar. Media pembelajaran bisa menjadi sebagai sarana komunikasi dalam bentuk pandang sampai dengar termasuk teknologi perangkat keras. Rahardjo (2014: 28) Ada beberapa jenis media pembelajaran, diantaranya :

- a. *Media Visual* : grafik, diagram, chart, bagan, poster, kartun, komik
- b. *Media Audial* : radio, tape recorder, laboratorium bahasa, dan sejenisnya
- c. *Projected still media* : slide; over head proyektor (OHP), in focus dan sejenisnya
- d. *Projected motion media* : film, televisi, video (VCD, DVD, VTR), komputer dan sejenisnya.

2. Tujuan media pembelajaran :

Menurut Nur'aini (2008: 102) Ada beberapa tujuan menggunakan media pembelajaran, diantaranya yaitu: mempermudah proses belajar-mengajar, meningkatkan efisiensi belajar-mengajar, menjaga relevansi dengan tujuan belajar, membantu konsentrasi mahasiswa.

### **C. Modul Pembelajaran**

#### **1. Pengertian Modul Pembelajaran**

Modul merupakan alat atau sarana pembelajaran yang berisi materi, metode, batasan-batasan dan cara mengevaluasi yang dirancang secara sistematis dan menarik untuk mencapai kompetensi sesuai dengan tujuan pembelajaran.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002: 751), menyatakan modul adalah program pembelajaran yang dapat dipelajari oleh siswa dengan bantuan yang minimal dari guru pembimbing meliputi perencanaan tujuan yang akan dicapai secara jelas, penyediaan materi pelajaran, alat yang dibutuhkan, serta alat ukur penilaian, mengukur keberhasilan siswa dalam penyelesaian pembelajaran.

(Winkel, 2009:472) menyatakan Modul pembelajaran merupakan satuan program belajar mengajar yang terkecil, yang dipelajari oleh siswa sendiri secara perseorangan.

Abdul Masjid (2006: 176) menyatakan modul adalah sebuah buku yang berisi tentang segala komponen dasar bahan ajar yang telah ditulis secara sistematis dengan tujuan agar peserta didik dapat belajar secara mandiri tanpa atau dengan bimbingan guru.

Menurut Anwar (2010: 22) Modul pembelajaran adalah bahan ajar yang disusun secara sistematis dan menarik yang mencakup isi materi, metode dan evaluasi yang dapat digunakan secara mandiri untuk mencapai kompetensi yang diharapkan.

Pengertian modul menurut beberapa ahli:

- a. Menurut Wijaya (1988: 128), Modul pembelajaran sebagai sejenis satuan kegiatan belajar yang terencana, di desain guna membantu siswa

menyelesaikan tujuan-tujuan tertentu. Modul adalah semacam paket program untuk keperluan belajar.

b. Vembriarto (1987: 20), menyatakan bahwa suatu modul pembelajaran adalah suatu paket pengajaran yang memuat satu unit konsep daripada bahan pelajaran. Pengajaran modul merupakan usaha penyelenggaraan pengajaran individual yang memungkinkan siswa menguasai satu unit bahan pelajaran sebelum dia beralih kepada unit berikutnya. Berdasarkan beberapa pengertian modul di atas maka dapat disimpulkan bahwa modul pembelajaran adalah salah satu bentuk bahan ajar yang dikemas secara sistematis dan menarik sehingga mudah untuk dipelajari secara mandiri.

Dari beberapa definisi di atas dapat disimpulkan modul pembelajaran adalah sarana pembelajaran bagi siswa dalam bentuk sebuah buku yang berisi komponen dasar bahan ajar yang ditulis secara sistematis dan menarik sehingga mudah untuk dipelajari secara mandiri.

## 2. Ciri-ciri/ Karakteristik Modul

Modul pembelajaran merupakan salah satu bahan belajar yang dapat dimanfaatkan oleh siswa secara mandiri. Modul yang baik harus disusun secara sistematis, menarik, dan jelas. Modul dapat digunakan kapanpun dan dimanapun sesuai dengan kebutuhan siswa.

Adapun karakteristik penulisan modul yang baik menurut Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan (2008: 4-8) antara lain sebagai berikut:

1. *Self Instructional*; yaitu melalui modul seseorang atau peserta mampu belajar sendiri dan tidak tergantung pada pihak lain. Untuk memenuhi karakter *self instructional*, maka dalam modul harus:
  - a. berisi tujuan yang dirumuskan dengan jelas;
  - b. berisi materi pembelajaran yang dikemas ke dalam unit-unit kecil/ spesifik sehingga memudahkan belajar secara tuntas;
  - c. menyediakan contoh dan ilustrasi yang mendukung kejelasan materi pembelajaran;
  - d. menampilkan soal-soal latihan, tugas dan sejenisnya yang pengguna memberikan respon dan mengukur tingkat penguasannya;
  - e. kontekstual yaitu materi-materi yang disajikan terkait dengan suasana atau konteks tugas dan lingkungan penggunaannya;
  - f. menggunakan bahasa yang sederhana dan komunikatif;
  - g. terdapat rangkuman materi pembelajaran;
  - h. terdapat instrumen penilaian, yang memungkinkan menggunakan diklat dengan melakukan '*self assessment*';
  - i. terdapat instrumen yang dapat digunakan penggunaannya mengukur atau mengevaluasi tingkat penguasaan materi;
  - j. terdapat umpan balik atas penilaian, sehingga penggunaannya mengetahui tingkat penguasaan materi; dan
  - k. tersedia informasi tentang rujukan/pengayaan/referensi yang mendukung materi pembelajaran.
2. *Self Contained*; yaitu seluruh materi pembelajaran dari satu unit kompetensi atau sub kompetensi yang dipelajari terdapat di dalam satu

modul secara utuh. Tujuan dari konsep ini adalah memberikan kesempatan pembelajar mempelajari materi pembelajaran secara tuntas, karena materi dikemas ke dalam satu kesatuan yang utuh. Jika harus dilakukan pembagian atau pemisahan materi dari satu unit maka kompetensi harus dilakukan dengan hati-hati dan memperhatikan keluasan kompetensi yang harus dikuasai.

3. *Stand Alone* (berdiri sendiri); yaitu modul yang dikembangkan tidak tergantung pada media lain atau tidak harus digunakan bersama-sama dengan media pembelajaran lain. Dengan menggunakan modul, pebelajar tidak tergantung dan harus menggunakan media yang lain. Jika masih menggunakan dan bergantung pada media lain selain modul yang digunakan, maka media tersebut tidak dikategorikan sebagai media yang berdiri sendiri.
4. *Adaptive*; modul hendaknya memiliki daya adaptif yang tinggi terhadap perkembangan ilmu dan teknologi. Dikatakan adaptif jika modul dapat menyesuaikan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta fleksibel digunakan. Dengan memperhatikan percepatan perkembangan ilmu dan teknologi pengembangan modul multimedia hendaknya tetap “*up to date*”. Modul yang adaptif adalah jika isi materi pembelajaran dapat digunakan sampai dengan kurun waktu tertentu.
5. *User Friendly*; modul hendaknya bersahabat dengan pemakainya. Setiap instruksi dan paparan informasi yang tampil bersifat membantu dan bersahabat dengan pemakainya, termasuk kemudahan pemakai dalam merespon, mengakses sesuai dengan keinginan. Penggunaan bahasa yang

sederhana, mudah dimengerti serta menggunakan istilah yang umum digunakan merupakan salah satu bentuk *user friendly*.

### 3. Kerangka Penulisan Modul

Menurut Daryanto (2013: 24) Sebaiknya dalam pengembangan modul dipilih struktur atau kerangka yang sederhana dan paling sesuai dengan kebutuhan dan kondisi yang ada. Kerangka modul tersusun sebagai berikut:

Kerangka modul

Daftar isi

Peta kedudukan modul

Glosarium

#### I. PENDAHULUAN

A. Standar kompetensi dan kompetensi dasar

B. Deskripsi

C. Waktu

D. Prasarat

E. Petunjuk penggunaan modul

F. Tujuan akhir

G. Cek penguasaan standar kompetensi

#### II. PEMBELAJARAN

A. Pembelajaran 1

1. Tujuan

2. Uraian materi

3. Rangkuman

4. Tugas

5. Tes

6. Lembar kerja praktik

#### III. EVALUASI

A. Tes kognitif

B. Tes psikomotor

C. Penilaian sikap

### 4. Kelebihan modul

Belajar menggunakan modul sangat banyak manfaatnya, siswa dapat bertanggung jawab terhadap kegiatan belajarnya sendiri, pembelajaran dengan modul sangat menghargai perbedaan individu, sehingga siswa dapat belajar sesuai dengan tingkat kemampuannya, maka pembelajaran semakin efektif dan

efisien. Tjipto (1991:72), mengungkapkan beberapa keuntungan yang diperoleh jika belajar menggunakan modul, antara lain :

1. Motivasi siswa dipertinggi karena setiap kali siswa mengerjakan tugas pelajaran dibatasi dengan jelas dan yang sesuai dengan kemampuannya.
2. Sesudah pelajaran selesai guru dan siswa mengetahui benar siswa yang berhasil dengan baik dan mana yang kurang berhasil.
3. Siswa mencapai hasil yang sesuai dengan kemampuannya.
4. Beban belajar terbagi lebih merata sepanjang semester.
5. Pendidikan lebih berdaya guna.

Selain itu Santyasa Suryaningsih (2010:31), juga menyebutkan beberapa keuntungan yang diperoleh dari pembelajaran dengan penerapan modul adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan motivasi siswa, karena setiap kali mengerjakan tugas pelajaran yang dibatasi dengan jelas dan sesuai dengan kemampuan.
2. Setelah dilakukan evaluasi, guru dan siswa mengetahui benar, pada modul yang mana siswa telah berhasil dan pada bagian modul yang mana mereka belum berhasil.
3. Bahan pelajaran terbagi lebih merata dalam satu semester.
4. Pendidikan lebih berdaya guna, karena bahan pelajaran disusun menurut jenjang akademik.

## 5. Kelemahan modul

Belajar dengan menggunakan modul juga sering disebut dengan belajar mandiri. Menurut Suparman (1993:197), menyatakan bahwa bentuk kegiatan belajar mandiri ini mempunyai kekurangan-kekurangan sebagai berikut :

1. Biaya pengembangan bahan tinggi dan waktu yang dibutuhkan lama.
2. Menentukan disiplin belajar yang tinggi yang mungkin kurang dimiliki oleh siswa pada umumnya dan siswa yang belum matang pada khususnya.
3. Membutuhkan ketekunan yang lebih tinggi dari fasilitator untuk terus menerus memantau proses belajar siswa, memberi motivasi dan konsultasi secara individu setiap waktu siswa membutuhkan.

Tjipto (1992:72), juga mengungkapkan beberapa hal yang memberatkan belajar dengan menggunakan modul, yaitu :

1. Kegiatan belajar memerlukan organisasi yang baik
2. Selama proses belajar perlu diadakan beberapa ulangan/ujian, yang perlu dinilai sesegera mungkin

Berdasarkan beberapa pendapat di atas maka dapat disimpulkan bahwa dalam pembelajaran menggunakan modul juga memiliki beberapa kelemahan yang mendasar yaitu bahwa memerlukan biaya yang cukup besar serta memerlukan waktu yang lama dalam pengadaan atau pengembangan modul itu sendiri, dan membutuhkan ketekunan tinggi dari guru sebagai fasilitator untuk terus memantau proses belajar siswa.



#### **D. Mata Pelajaran Boga Dasar**

##### **1. Pengertian Dasar Tata Boga.**

Tata boga adalah pengetahuan di bidang boga (seni mengolah masakan) yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghidangkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun Internasional. Berbagai prinsip prinsip dasar utama dan tata cara memasak yang umum dilaksanakan dibagian boga.

Dengan adanya mata pelajaran boga dasar diharapkan memberikan pengetahuan kepada siswa-siswa agar dapat memiliki keterampilan di bidang kuliner dan profesionalisme dalam bekerja di bidangnya. Adapun materi yang diajarkan pada program ini meliputi:

1. Pengenalan & pemahaman mengenai alat/mesin industri makanan
2. Pengenalan bahan-bahan dasar/ utama, resep, nutrisi dan gizi.
3. Pengenalan teknik-teknik pengolahan makanan, dimulai dengan penyiapan bahan-bahan dasar menjadi makanan yang bercitarasa tinggi sesuai dengan kualitas standar internasional.

<http://ditaismaini.wordpress.com/pengertian/dasar-tata-boga>.

Dalam silabus Boga Dasar terdapat beberapa kompetensi yang harus ditempuh siswa yaitu:

- a. peralatan pengolahan makanan(alat masak dan pesawat masak)
- b. Penanganan dasar pengolahan masakan
- c. Potongan bahan makanan
- d. Teknik pengolahan makanan
- e. Garnish makanan dan minuman

- f. Alas hidangan dari lipatan daun
- g. Wadah hidangan dari sayuran dan buah
- h. Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- i. Sambal pada masakan Indonesia

#### Silabus Boga Dasar SMK Negeri 3 Klaten

Mata pelajaran boga dasar terdapat beberapa kompetensi yang harus ditempuh. Salah satu standar kompetensi yang terdapat di program keahlian Tata Boga adalah Bumbu Dasar dan turunannya pada masakan Indonesia. Bumbu Dasar Indonesia adalah mata pelajaran dasar yang harus siswa pahami sebelum mengolah masakan. Dengan adanya modul boga dasar ini diharapkan bisa membantu siswa untuk belajar mandiri.

#### 2. Bumbu Dasar Indonesia

Rubiyem (2014) Bumbu dan rempah-rempah merupakan hasil kekayaan alam yang ada dan banyak dijumpai di Indonesia. Bumbu dan rempah-rempah biasanya digunakan untuk bahan penyedap masakan dan banyak juga yang menjadikan serta menggunakan bumbu dan rempah-rempah sebagai bahan baku pembuatan obat dan jamu. Bumbu adalah bahan penyedap makanan atau masakan dan sifatnya tidak tahan lama atau tidak awet. Fungsi bumbu: memberi rasa pada masakan, memberi warna pada masakan, menambah nafsu makan, mengawetkan makanan.

Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan (2013: 130) bumbu dibedakan atas bumbu kering dan bumbu basah. Bumbu kering adalah bumbu basah yang dikeringkan, sedangkan bumbu basah adalah bumbu yang masih segar. Kementrian pendidikan dan kebudayaan (2013: 141-

143) dan Rubiyem (2014) Bumbu dasar Indonesia di bedakan menjadi 3 yaitu bumbu dasar putih, bumbu dasar merah dan bumbu dasar kuning.

a. Bumbu dasar putih

Bumbu dasar putih salah satu bumbu dasar masakan yang berwarna putih, bumbu putih digunakan pada masakan gudeg, terik daging, sayur bobor, opor ayam, dll

Bahan/komposisi dasar:

Bawang merah

Bawang putih

Garam

Bahan tambahan

Kemiri

Lada butir

Ketumbar

Terasi

Gula pasir

Minyak goreng

b. Bumbu dasar merah

Bumbu dasar merah salah satu bumbu dasar masakan yang berwarna merah digunakan pada masakan aneka gulai, aneka balado dll.

Bahan/komposisi dasar:

Bawang merah

Bawang putih

Cabai merah

Garam

Bahan tambahan

Kemiri

Lada butir

Ketumbar

Terasi

Gula pasir

Minyak goreng

c. Bumbu dasar kuning

Bumbu dasar merah salah satu bumbu dasar masakan yang berwarna kuning digunakan pada masakan nasi kuning, pepes, pasmol ikan dll.

Bahan/komposisi dasar:

Bawang merah

Bawang putih

kunyit

Garam

Bahan tambahan

Kemiri

Lada butir

Ketumbar

Terasi

Gula pasir

Minyak goreng

**E. Penelitian yang relevan**

Penelitian yang relevan dengan penelitian pengembangan ini adalah penelitian yang dilakukan oleh:

1. Widiyanti (2011) Pengembangan modul pembelajaran kontekstual pada mata pelajaran akuntansi biaya sekolah menengah kejuruan kelas XI semester 2. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan angket. Jenis angket yang digunakan yaitu angket terbuka yang menghasilkan jenis data kualitatif yaitu berupa saran, kritik dan pendapat secara umum terhadap modul pembelajaran serta angket tertutup menghasilkan jenis data kuantitatif yaitu skor hasil evaluasi penelitian terhadap modul pembelajaran yang menggunakan skala Likers. Data kuantitatif terbatas kemudian dianalisis dengan teknik analisis deskriptif presentase. Skor presentase 97,35% dari ahli materi, 95,89% ahli media, 94,25% guru ahli, dan 77,73 uji coba lapangan. Dari hasil dapat

disimpulkan bahwa modul pembelajaran kontekstual pada mata pelajaran akutansi biaya sekolah menengah kejuruan kelas XI semester 2 valid atau layak digunakan sebagai bahan ajar.

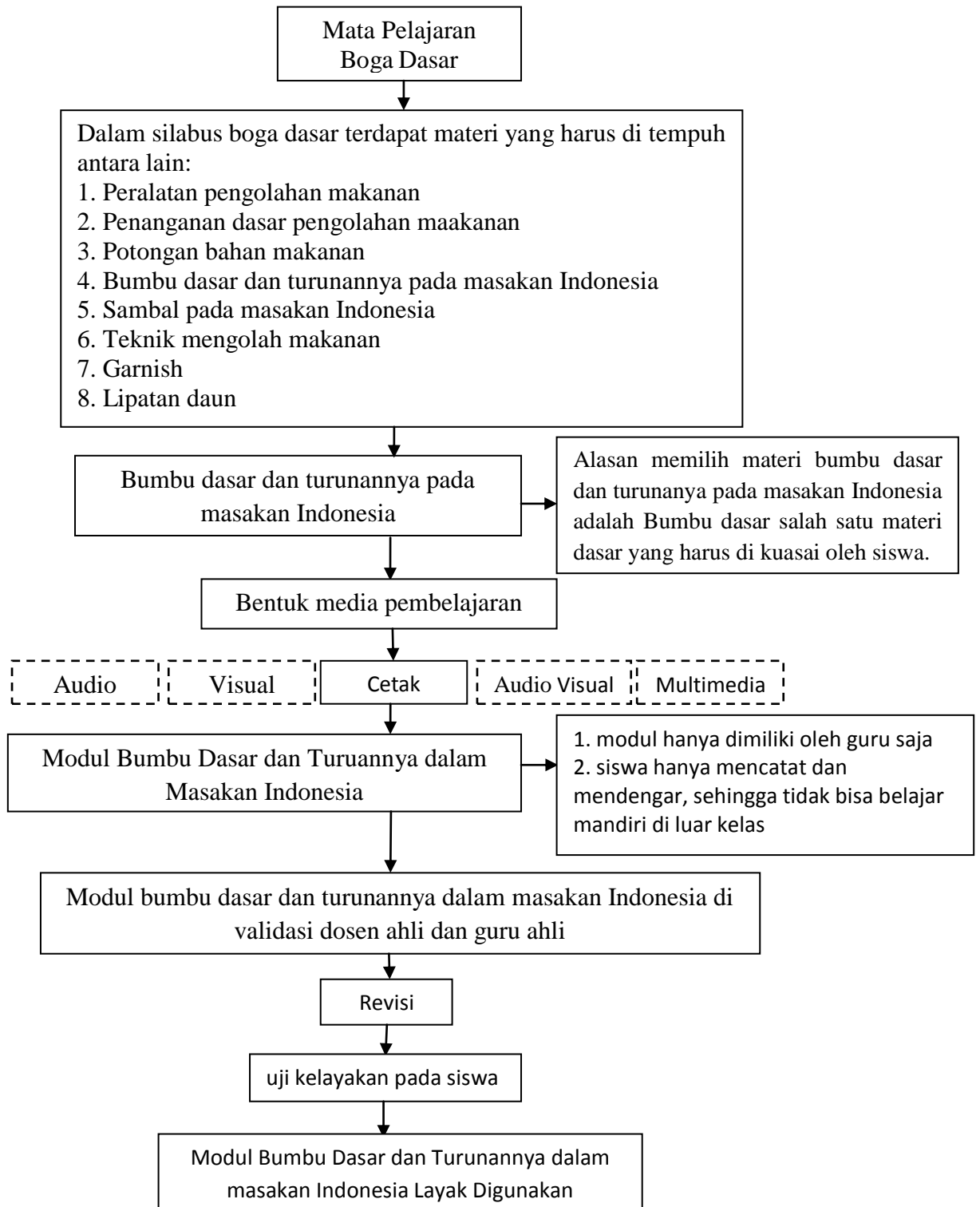
2. Agus Wibowo (2011) Pengembangan media pembelajaran modul perakitan computer pada mata pelajaran TIK untuk siswa kelas X di SMK Negeri 1 Bantul. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan sampel, jenis angket yang digunakan yaitu angket skala likert. Hasil penelitian dari ahli materi 4,1 dengan kategori kriteria “baik”, ahli media 4,25 dengan kategori “baik” dan uji coba lapangan 4,13 dengan kategori kriteria “sangat baik”. Berdasarkan hasil uji ahli materi, ahli media, uji coba lapangan mengidentifikasi bahwa media pembelajaran modul layak dikembangkan sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran perakitan computer pada mata pelajaran TIK.

#### **F. Kerangka Berpikir**

Pengamatan di lapangan terhadap pembelajaran boga dasar menunjukkan bahwa siswa masih mengalami kesulitan karena banyaknya materi Boga dasar. Berdasarkan kajian pustaka yang sudah dipaparkan sebelumnya dapat diketahui bahwa untuk memudahkan siswa dalam menguasai materi dan meningkatkan kualitas belajar siswa, dapat dilakukan dengan melengkapi media pembelajaran yaitu berupa modul yang baik dan teruji. Modul sebagai alat atau sarana pembelajaran berisi materi, metode, batasan-batasan dan cara mengevaluasi dirancang secara sistematis dan menarik untuk mencapai kompetensi yang diharapkan. Modul merupakan bahan belajar mandiri, sehingga siswa dapat belajar engan modul tanpa

berhubungan langsung dengan pengajar. Modul sebagai media pembelajaran memiliki tujuan yaitu memperjelas dan mempermudah penyajian pesan agar tidak bersifat verbal, mengatasi keterbatasan waktu, ruang, daya indera baik guru maupun siswa dan modul dapat digunakan secara tepat dan variasi. Modul pembelajaran memiliki peranan yang sangat penting karena pembelajaran menggunakan modul diharapkan dapat meningkatkan motivasi dan gairah dalam belajar, dengan modul siswa juga dapat belajar mandiri sesuai dengan kemampuannya.

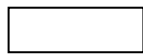
Berdasarkan hal tersebut di atas karena modul yang baik diyakini dapat digunakan untuk memudahkan siswa belajar menguasai materi dan lebih efektif serta efisien. Oleh karena itu tersedianya media cetak berupa modul boga dasar yang dibuat secara sistematis dan menarik sebagai media pembelajaran siswa yang sebelumnya belum lengkap di sekolah



Keterangan :



Tidak diteliti



Diteliti

Gambar 1 Kerangka Berfikir



### **BAB III**

#### **METODE PENELITIAN**

##### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan atau *Research and Development (R&D)*. Penelitian ini merupakan penelitian yang akan mengembangkan Modul Pembelajaran Boga Dasar Untuk Sarana Belajar Siswa SMK Negeri 3 Klaten”.

##### **B. Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian dilaksanakan selama semester genap tahun ajaran 2014-2015 di SMK N 3 Klaten.

##### **C. Subjek Penelitian**

Subjek penelitian menurut Arikunto (2010:108) adalah orang atau benda atau hal yang melekat pada variable penelitian. Objek penelitian adalah sesuatu yang merupakan inti dari problematika penelitian. Sedangkan objek penelitian yang diteliti adalah kelayakan pengembangan modul boga dasar.

##### **1. Populasi**

Menurut Sugiono (2013:117) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek dan subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Populasi dalam penelitian ini adalah Siswa kelas X Jurusan Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2 dan X Jasa Boga 3, jumlah siswa secara rinci dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1 Jumlah Populasi Siswa Kelas X Jurusan Jasa Boga SMK Negeri  
3 Klaten.

| No | Kelas         | Jumlah Populasi |
|----|---------------|-----------------|
| 1  | X Jasa Boga 1 | 32 siswa        |
| 2  | X Jasa Boga 2 | 33 siswa        |
| 3  | X Jasa Boga 3 | 28siswa         |
|    | Jumlah        | 93 siswa        |

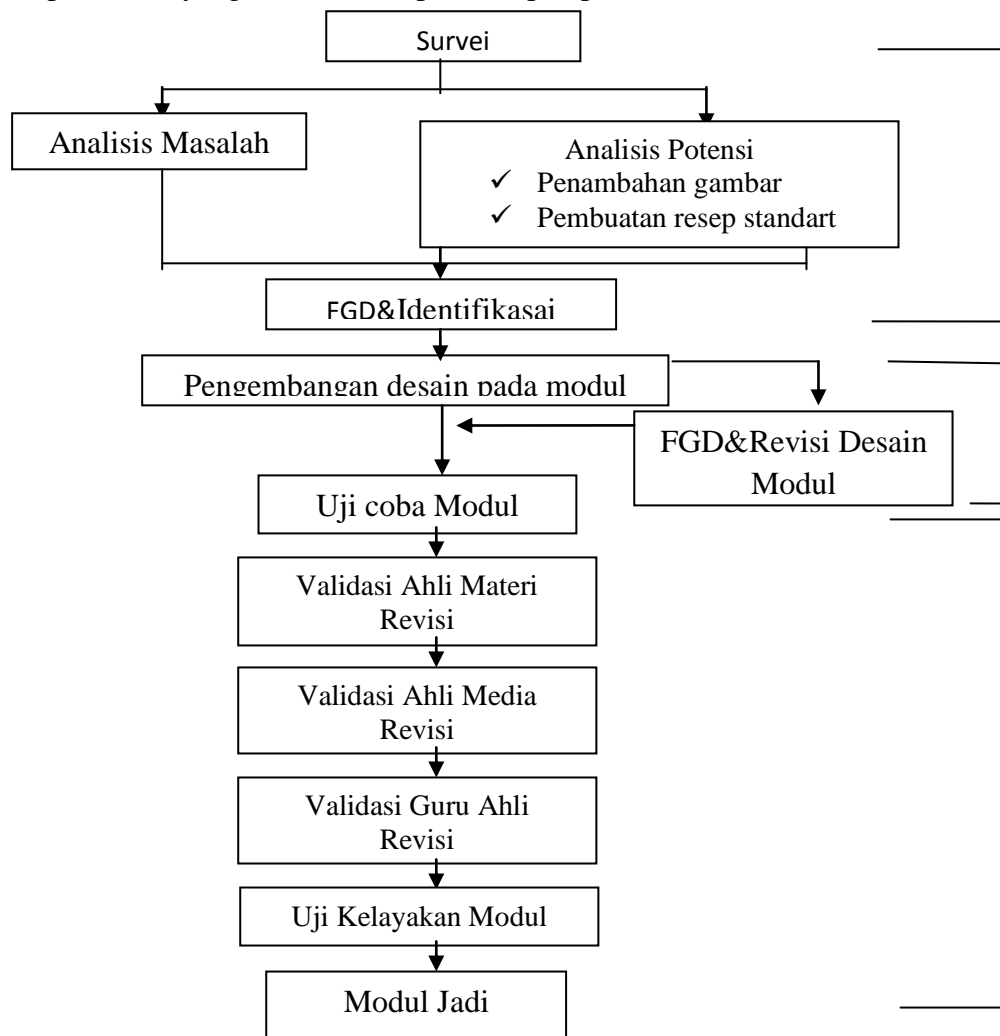
## 2. Sampel

Menurut Sugiono (2010:118) Sampel adalah bagian dari jumlah dari karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Teknik pengumpulan sampel yang digunakan adalah populasi sampling atau sampel bertujuan. Populasi sampling adalah teknik sampling yang digunakan peneliti jika peneliti memiliki pertimbangan-pertimbangan tertentu didalam pengambilan sampelnya atau penentuan sampel untuk tujuan tertentu. Seseorang atau sesuatu diambil sampel karena peneliti menganggap bahwa seseorang atau sesuatu tersebut memiliki informasi yang diperlukan bagi penelitiannya.

Pada perapan penelitian ini sampel yang digunakan adalah siswa kelas X Jasa Boga 2 dengan jumlah 33 siswa dan siswa kelas X Jasa Boga 3 dengan jumlah 28 siswa seagai sampel penerapan modul boga dasar pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia. Uji kelayakan yang dilakukan pada siswa ini bertujuan untuk mengetahui dan menyempurnakan hasil dari produk apakah modul Boga Dasar ini layak tidak sebagai buku pegangan untuk siswa.

#### D. Prosedur Penelitian

Pengembangan Modul merupakan pengembangan yang dilakukan secara sistematis. Adapun langkah-langkah untuk mengembangkan Modul dengan baik dalam penelitian pengembangan adalah menggunakan model pengembangan 4D. Model 4D menurut Trianto (2010:94) ada empat langkah utama dalam prosedur pengembangan yang disebut model 4-D, yaitu *define*, *design*, *develop*, dan *disseminate*. Untuk memudahkan suatu proses penelitian, maka disusunlah alur penelitian yang memuat tahapan-tahapan penelitian.



Gambar 2 Alur Penelitian

## **1. Tahap Define (Pendefinisian)**

Tujuan tahap ini adalah menetapkan dan mendefinisikan kebutuhan-kebutuhan dalam proses pembelajaran. Dalam menentukan dan menetapkan syarat-syarat pembelajaran yang perlu diperhatikan antara lain mengenai kesesuaian kebutuhan pembelajaran dengan kurikulum yang berlaku, tingkat atau tahap perkembangan siswa, dan kondisi sekolah.

Prosedur untuk mengidentifikasi kebutuhan dalam penelitian ini adalah:

### **1) Survei/Observasi**

Observasi atau pengamatan kelas dilakukan untuk mengetahui permasalahan pelaksanaan pembelajaran terhadap penggunaan media pembelajaran yang bermanfaat untuk kemajuan dan efektivitas proses belajar mengajar.

### **2) Analisis masalah**

Menemukan permasalahan utama kendala dalam proses pembelajaran dan menemukan potensi yang dapat dikembangkan yang akan dimuat dalam modul.

### **3) Mengidentifikasi materi yang dibutuhkan dalam pembuatan produk**

Mengidentifikasi materi yang dibutuhkan modul dilakukan untuk mengetahui materi yang dibutuhkan oleh modul sehingga dapat dipahami oleh peserta didik di SMK Negeri 3 Klaten. Mengidentifikasi materi dilakukan dengan diskusi oleh guru mata pelajaran boga dasar dengan cara observasi, wawancara,

mengumpulkan sumber dan menghasilkan gagasan.

## **2. Tahap *Design* (Perancangan)**

Sebaiknya dalam pengembangan modul dipilih struktur atau kerangka yang sederhana dan paling sesuai dengan kebutuhan dan kondisi yang ada, adapun langkah-langkahnya dapat dijabarkan sebagai berikut:

Kerangka modul

Daftar isi

Peta kedudukan modul

Glosarium

### **I. PENDAHULUAN**

- A. Standar kompetensi dan kompetensi dasar
- B. Deskripsi
- C. Waktu
- D. Prasarat
- E. Petunjuk penggunaan modul
- F. Tujuan akhir
- G. Cek penguasaan standar kompetensi

### **II. PEMBELAJARAN**

#### **A. Pembelajaran 1**

- 1. Tujuan
- 2. Uraian materi
- 3. Rangkuman
- 4. Tugas
- 5. Tes
- 6. Lembar kerja praktik

### **III. EVALUASI**

- A. Tes kongnitif
- B. Tes psikomotor
- C. Penilaian sikap

Selain bagian-bagian yang disebutkan diatas, Modul Boga Dasar juga dilengkapi dengan bagian-bagian sebagai berikut:

- 1) Kata Pengantar
- 2) Daftar Isi
- 3) Daftar Pustaka

### **3. Tahap Pengembangan (*Develop*)**

Tujuan tahap ini menghasilkan modul yang sudah direvisi berdasarkan komentar, saran, dan penilaian dari dosen ahli, guru Boga Dasar, dan siswa. Modul hasil pengembangan sebelum digunakan harus melalui tahap validasi yang bertujuan untuk memperbaiki desain awal setelah dikonsultasikan dengan dosen pembimbing.

#### **a. Validasi Dosen Ahli Materi dan Dosen Ahli Media**

Validasi dilakukan oleh dosen ahli materi dan media. Teknik validasi yaitu dengan pemberian angket yang setelah direvisi menghasilkan draft I sesuai dengan komentar, saran, dan penilaian yang diberikan oleh validator

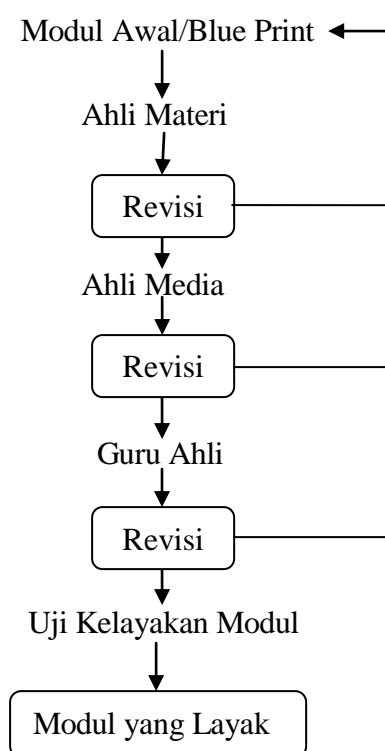
#### **b. Validasi Guru Boga Dasar**

Validasi selanjutnya dilakukan kepada guru ahli boga dasar SMK Negeri 3 Klaten, setelah dilakukan perbaikan berkali-kali maka akan menghasilkan draf II sesuai dengan komentar, saran, dan perbaikan yang di berikan oleh validator.

#### **c. Uji Kelayakan pada Siswa**

Tahap selanjutnya setelah di validasi oleh ahli materi, ahli media dan guru boga dasar maka selanjutnya dilakukan tahap uji kelayakan pada 50 siswa SMK Negeri 3 Klaten dengan cara siswa di beri waktu

untuk mempelajari modul boga dasar pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia setelah dipelajari siswa mengisi angket untuk mengetahui sejauh mana modul ini bisa di mengerti siswa, apakah sudah sesuai atau belum. Dari angket ini didapatkan draf III sesuai dengan komentar, saran, dan perbaikan oleh validator.



Gambar 3 Alur Validasi

#### 4. Tahap Penyebaran (*Desseminate*)

Tahap ini merupakan tahap peyebaran, pada modul ini belum di sebarakan secara luas hanya untuk buku pegangan guru, karena modul ini baru sampai pada uji kelayakan saja.

## E. Instrumen

Menurut Suharsimi Arikunto (2006: 160), instrument penelitian adalah alat yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya baik, dalam arti hemat, lengkap dan sistematis sehingga mudah diolah. Instrument yang digunakan pada penelitian ini adalah angket diberikan kepada ahlimateri, ahli media dan guru SMK Negeri 3 Klaten sebagai responden. Berikut ini kisi-kisi instrument kelayakan modul.

Tabel 2 Kisi-kisi Instrument kelayakan modul untuk Ahli Materi

| No | Aspek               | Indikator   | No Butir   |
|----|---------------------|---|--|
| 1  | Materi Pembelajaran | 1) Kejelasan materi<br>2) Kejelasan fungsi<br>3) Klasifikasi<br>4) Beberapa contoh<br>5) Dilingkapi banyak gambar<br>6) Rangkuman<br>7) Kesesuaian dengan silabus<br>8) Kompetensi inti (KI)<br>9) Kompetensi dasar (KD)<br>10) Evaluasi<br>11) Kunci jawaban<br>12) Bahasa | 1,5<br>2<br>3,4,6<br>7<br>8<br>9<br>10<br>11<br>12<br>13<br>14<br>15<br>16<br>17 |

Tabel 3 Kisi-kisi instrument kelayakan modul untuk Ahli Media

| No | Aspek              | Indikator  | No butir              |
|----|--------------------|--|-----------------------|
| 1  | Fungsi dan manfaat | 1) Mempermudah proses pembelajaran<br>2) Mempermudah siswa<br>3) Menambah daya tarik<br>4) Memperlancar pemahaman<br>5) Penyampaian materi | 1<br>2<br>3<br>4<br>5 |



Lanjutan Tabel 3

| No | Aspek                                      | Indikator                             | No.Butir |
|----|--|---------------------------------------|----------|
| 2  | Karakteristik tampilan cover modul         | 1) Sampul cover menarik               | 6        |
|    |  | 2) Kombinasi warna serasi             | 7        |
|    |  | 3) Judul sesuai dengan isi            | 8        |
| 3  | Karakteristik kualitas tampilan modul      | 1) Format kertas yang konsisten       | 9        |
|    |  | 2) Cetak miring dan <i>bold</i>       | 10       |
|    |  | 3) Foto/gambar                        | 11       |
|    |  | 4) Materi runtut                      | 12       |
|    |  | 5) Kalimat sederhana                  | 13       |
|    |  | 6) Huruf mudah dibaca dan jelas       | 14       |
|    |  | 7) Jarak sepasi konsisten             | 15       |
| 4  | Karakteristik pemilihan media pembelajaran | 1) Memotivasi peserta didik           | 16       |
|    |  | 2) Modul dapat bersahabat             | 17       |
|    |  | 3) Modul memiliki daya tarik          | 18       |
|    |  | 4) Memberikan ruang berlatih berfikir | 19       |

Tabel 4 Kisi-kisi Instrument kelayakan modul untuk guru untuk siswa

| No | Aspek                   | Indikator  | No.butir |
|----|-------------------------|--|----------|
| 1  | Fungsi dan Manfaat      | 1) Peserta didik dapat belajar mandiri                   | 1        |
|    |                         | 2) Peserta didik dapat belajar didalam maupun luar kelas | 2        |
|    |                         | 3) Membangkitkan daya tarik                              | 3        |
|    |                         | 4) Memperlancar informasi yang disajikan                 | 4        |
|    |                         | 5) Mempermudah peserta didik pada saat praktik           | 5        |
| 2  | Aspek Kemenarikan Modul | 1) Sampul modul  | 6        |
|    |                         | 2) Komponen warna yang serasi                            | 7        |
|    |                         | 3) Kalimat yang sederhana                                | 8        |
|    |                         | 4) Istilah mudah dipahami                                | 9        |
|    |                         | 5) Ukuran teks jelas                                     | 10       |
|    |                         | 6) Foto/gambar   | 11       |
|    |                         | 7) Penyajian materi urut                                 | 12       |
|    |                         | 8) Penggunaan huruf yang dapat dibaca dengan jelas       | 13       |

Lanjutan Tabel 4

| No | Aspek        | Indikator                         | No.Butir |
|----|--------------|-----------------------------------|----------|
| 3  | Aspek Materi | 1) Pengertian                     | 14       |
|    |              | 2) Fungsi                         | 15       |
|    |              | 3) Klasifikasi                    | 16,19    |
|    |              | 4) Macam-macam                    | 17       |
|    |              | 5) Cara yang                      | 18       |
|    |              | 6) Contoh                         | 20       |
|    |              | 7) resep                          | 23       |
|    |              | 8) Kesesuaian media dengan materi | 20<br>21 |
|    |              | 9) evaluasi                       |          |

## F. Pengumpulan Data

Setelah melakukan kegiatan uji coba data yang diperoleh terbagi menjadi dua bagian, yaitu data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif mengenai kualitas media modul akan diperoleh dari masukan saran dan kritik ahli media, ahli materi, guru ahli dan siswa subjek uji coba, dan akan disimpulkan untuk memperbaiki produk media modul yang akan dikembangkan proses perbaikan dari penghimpunan data tersebut diberikan istilah revisi. Revisi akan dipaparkan secara rinci sesuai tahap-tahap revisi dan sesudahnya disertai proses revisi.

Data kuantitatif yang diperoleh melalui angket siswa, angket evaluasi oleh dosen ahli materi, ahli media dan guru ahli Boga Dasar serta angket evaluasi media oleh dosen ahli media yang berasal dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta (UNY). Susunan skala yang digunakan pada angket ini berdasarkan atas skala Likert (interval 1 sampai 5) akan dihitung skor rata-ratanya untuk setiap butir pertanyaan dalam angket dan lembar

evaluasi tersebut. Setelah itu, skor rata-rata tersebut dikonversikan ke dalam nilai pada skala 5.

Skor rata-rata penilaian media pembelajaran modul Boga Dasar diperoleh dengan menggunakan rumus:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}}$$

Rumusan ini digunakan untuk menghitung data yang berasal dari uji validasi para ahli materi, ahli media dan guru ahli.

$$\text{Skor rata-rata keseluruhan} = \frac{\text{Skor total keseluruhan}}{\text{Banyak butir seluruhnya}}$$

Rumus ini digunakan untuk menghitung data yang berasal dari hasil kuisioner yang diberikan kepada siswa.

Menurut Maryono (2008:52), konversi skor ke dalam nilai pada skala 5 adalah sebagai berikut:

Tabel 5 konversi skor ke dalam nilai pada skala 5

| No | Interval Skor                                  | Nilai | Kriteria           |
|----|--|-------|--------------------|
| 1  | $X > M_i + 1,80 S_{Bi}$                        | 5     | Sangat baik        |
| 2  | $M_i + 0,60 S_{Bi} < x \leq M_i + 1,80 S_{Bi}$ | 4     | Baik               |
| 3  | $M_i - 0,60 S_{Bi} < x \leq M_i + 1,60 S_{Bi}$ | 3     | Cukup baik         |
| 4  | $M_i - 0,60 S_{Bi} < x \leq M_i - 1,60 S_{Bi}$ | 2     | Kurang baik        |
| 5  | $X \leq M_i - 1,80 S_{Bi}$                     | 1     | Sangat kurang baik |

Keterangan:

$M_i$  : Rerata =  $\frac{1}{2}$  (skor maksimal + skor minimal)

$S_{Bi}$  : Simpangan baku =  $\frac{1}{6}$  (skor maksimal – skor minimal)

$X$  : Skor rata-rata hasil implementasi

Berdasarkan rumus konversi pada table 5 tersebut, dapat diperoleh gambaran yang jelas dalam mengubah data kuantitatif menjadi data kualitatif. Pedoman pengubahan data kuantitatif menjadi data kualitatif, dipaparkan pada tabel:

Table 6 Pedoman pengubahan data kuantitatif menjadi data kualitatif

| No | Interval Skor        | Nilai | Kriteria           |
|----|----------------------|-------|--------------------|
| 1  | $x > 4,18$           | 5     | Sangat baik        |
| 2  | $3,39 < x \leq 4,18$ | 4     | Baik               |
| 3  | $2,60 < x \leq 3,39$ | 3     | Cukup baik         |
| 4  | $1,81 < x \leq 2,60$ | 2     | Kurang baik        |
| 5  | $x \leq 1,81$        | 1     | Sangat kurang baik |

Keterangan:

Skor maksimal = 5

Skor minimal = 1

X = Skor rata-rata hasil implementasi

$$Mi = \frac{1}{2} (5+1) = 3$$

$$SBi = \frac{1}{6} (5-1) = 0,66$$

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### **1. Proses Pengembangan Produk**

Pengembangan Modul pembelajaran boga dasar bagi siswa SMK Negeri 3 Klaten ini menggunakan model pengembangan 4D. Modul yang dikembangkan ini telah melalui tahapan *define* (pendefinisian), *design* (perencanaan), *develop* (pengembangan), dan *desseminate* (penyebaran). Secara rinci, tahapan pengembangan tersebut adalah sebagai berikut.

##### **a. *Define* (Pendefinisian)**

Tahap pendefinisian bertujuan untuk mengumpulkan informasi dan identifikasi permasalahan dalam pembelajaran. Tahap ini didapatkan informasi bahwa Modul boga dasar belum ada di SMK Negeri 3 Klaten.

Modul boga dasar tersebut dapat digunakan untuk pembelajaran yang diharapkan dapat meningkatkan hasil belajar siswa. Uraian materi pada kompetensi dasar yang pertama yaitu pengertian bumbu dan rempah, jenis-jenis bumbu, macam-macam bumbu dasar dan turunannya pada masakan indonesia. Berdasarkan hasil survey, peneliti mencoba mengembangkan Modul boga dasar (bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia). Adapun uji coba dalam penelitian ini dipilih kelas X pada semester genap.

Analisis produk dalam pengembangan Modul boga dasar terdapat beberapa tahap yang di lakukan:

## 1. Survey/Observasi

Observasi atau pengamatan kelas dilakukan untuk mengetahui permasalahan pelaksanaan pembelajaran terhadap penggunaan media pembelajaran yang bermanfaat untuk kemajuan dan efektivitas proses belajar mengajar. Observasi awal dalam kegiatan pembelajaran yang dilakukan pada saat peneliti melaksanakan PPL pada bulan Juli-September 2014. Pada saat observasi di dapatkan bahwa pembelajaran boga dasar kurang efektif karena hanya menggunakan power point dan siswa mencatat atau mendengarkan saja, kendalanya siswa kurang efektif ketika belajar di luar kelas karena dalam modul boga dasar banyak pengetahuan bumbu, bumbu dasar dan turunannya yang harus dikuasai siswa secara dasar. Dalam modul boga dasar yang dimiliki guru dari segi gambar belum memadai untuk siswa memahami materi, resep belum sesuai standart dan modul hanya dimiliki oleh guru saja.

## 2. Analisis Masalah

Menemukan permasalahan utama dengan melihat modul yang dimiliki guru sehingga dapat menemukan kendala pada saat proses pembelajaran dan menemukan potensi yang dapat dikembangkan yang akan dimuat dalam modul. Dalam modul boga dasar dari guru yang akan dikembangkan adalah penambahan gambar alas an penambahan gambar pada modul agar siswa dapat memahami bumbu yang jarang di temui di daerah mereka sehingga di harapkan modul ini dapat

membantu siswa memperjelas materi pada saat belajar mengajar, serta membuat resep secara setandar agar pada saat siswa praktik resep tidak perlu di uji coba karena resep ini sudah distandarkan sehingga mempermudah siswa.

3. Mengidentifikasi materi yang dibutuhkan dalam pembuatan Modul boga dasar.

Mengidentifikasi materi merupakan kegiatan yang digunakan untuk mengetahui perlunya pengembangan modul pembelajaran pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia di SMK Negeri 3 Klaten, sehingga dapat diketahui produk yang dikembangkan sesuai kebutuhan media pembelajaran di SMK Negeri 3 Klaten. Analisis kebutuhan dilakukan dengan cara observasi pada saat pelaksanaan pembelajaran boga dasar di kelas X SMK Negeri 3 Klaten sedang berlangsung, wawancara yang dilakukan kepada guru mata pelajaran boga dasar, mengumpulkan sumber agar modul sesuai dengan KI dan KD. Analisis kebutuhan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Mengumpulkan sumber

Setelah observasi dan wawancara tahap selanjutnya yaitu mengumpulkan sumber referensi yang menunjang pengembangan modul boga pembuatan dasar bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia. Sumber

referensi untuk pengembangan media didapat dari sumber yang relevan yaitu:

- a) Buku “Restoran” disusun oleh Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd (2008).
  - b) Buku “Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia” Murdijati (2013).
  - c) Buku “Bidang Keahlian Tata Boga” Depdiknas (2000).
  - d) Buku “Panduan Cita Rasa dan Kuliner“ Sajian Sedap (2010).
  - e) Buku “500 Resep Kue&Masakan” Chendawati (2011).
  - f) Handout “Boga Dasar” Rubiyem SMK Negeri 3 Klaten.
  - g) Silabus Boga Dasar SMK Negeri 3 Klaten.
- b. Menghasilkan gagasan

Setelah sumber yang didapat lengkap kemudian peneliti berkonsultasi dengan dosen pembimbing, guru ahli boga dasar SMK Negeri 3 Klaten dan teman sejawat sehingga menghasilkan gagasan untuk selanjutnya dikembangkan menjadi modul pembelajarn untuk siswa.

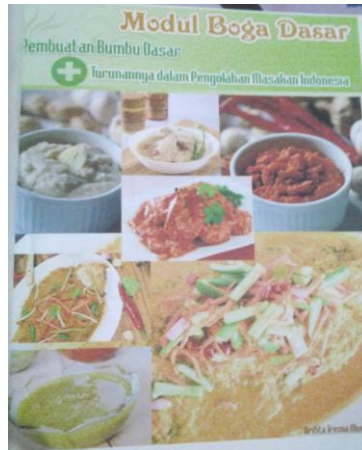
**b. Design (perencanaan)**

Setelah melakukan analisis pembelajaran, peneliti menganalisis produk atau media yang akan dikembangkan. Peneliti berusaha untuk membuat konsep media pembelajaran yang baik dan menarik bagi siswa



SMK Negeri 3 Klaten. Hasil dari pengembangan produk awal modul ini meliputi:

*1. Cover*



Gambar 4 cover buku

Cover meliputi judul, gambar, penyusun dan institusi penyusun. Gambar yang dipilih disesuaikan dengan materi pembelajaran mata pelajaran boga dasar demi kemenarikan, keserasian dan kesesuaian dari tampilan awal. Pada cover modul boga dasar menggunakan gambar bumbu, bumbu dasar putih, bumbu dasar merah, bumbu dasar kuning, dan masakan dari turunan bumbu dasar bertujuan untuk menarik siswa untuk belajar, dan menjelaskan tentang bumbu, bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.

## 2. Kata pengantar

**KATA PENGANTAR**

Salah satu upaya yang harus dilakukan untuk meningkatkan kegiatan belajar mengajar di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) disediakan media belajar. Media yang dapat diapresiasi saat ini adalah menyediakan bahan ajar yang berupa modul.

Peran bahan ajar, khususnya berupa modul dalam kegiatan pendidikan dan pelatihan semakin diperlukan. Berkaitan dengan hal-hal tersebut di atas maka kami berupaya menyusun modul ini dengan judul: Pembuatan Bumbu Dasar dan Turunannya Dalam Pengolahan Masakan Indonesia. Modul ini dapat terwujud atas dukungan berbagai pihak terkait.

Penyusunan modul ini diperuntukkan bagi kepentingan peserta didik dan sebagai salah satu acuan dalam melaksanakan proses kegiatan belajar mengajar dalam lingkup Sekolah Menengah Kejuruan.

Akhirnya kepada semua pihak yang terkait dengan penyusunan modul ini kami ucapkan terima kasih dan semoga modul ini bermanfaat bagi peserta didik dan bagi fasilitator di lingkungan Sekolah Menengah Kejuruan pada umumnya dan Bidang Keahlian Tata Boga dan Program Keahlian restoran pada khususnya. Amin.

Yogyakarta, 11 Januari 2014

Penyusun

### Gambar 5 kata pengantar

Memuat informasi tentang peran modul dalam proses pembelajaran dan berisi ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu kelancaran proses penyusunan modul boga dasar (Pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia).

## 3. Daftar isi

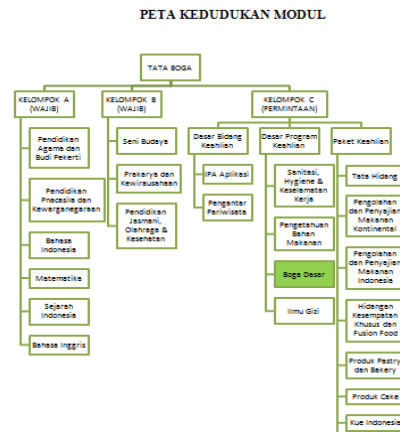
| DAFTAR ISI                       |    |
|----------------------------------|----|
| Halaman                          |    |
| HALAMAN SAMPUL                   | 1  |
| HALAMAN FRANCIS                  | 2  |
| KATA PENGANTAR                   | 3  |
| DAFTAR ISI                       | 4  |
| PETA KEDUDUKAN MODUL             | 5  |
| GLOSARIUM                        | 7  |
| <b>BAB I. PENDAHULUAN</b>        |    |
| A. Deskripsi                     | 8  |
| B. Prasyarat                     | 8  |
| C. Petunjuk Penggunaan Modul     | 8  |
| 1. Penjelasan Bagi Peserta Didik | 8  |
| 2. Peran Guru/Antar Lain         | 8  |
| D. Tujuan Akhir                  | 9  |
| E. Kompetensi                    | 9  |
| F. Cek Kemampuan                 | 10 |
| <b>BAB II. PEMBELAJARAN</b>      |    |
| A. Rencana Belajar Peserta Didik | 11 |
| a. Tujuan Pembelajaran           | 11 |
| b. Uraian Materi                 | 13 |
| c. Rangkuman                     | 36 |
| d. Tes Formatif                  | 37 |
| e. Kunci Jawaban                 | 39 |
| f. Lembar Kerja Siswa            | 40 |
| <b>BAB III. EVALUASI</b>         |    |
| A. Kognitif Skill                | 42 |
| B. Psikomotor Skill              | 43 |

Bumbu Dasar dan Turunannya untuk Industri Indonesia

### Gambar 6 Daftar Isi

Daftar isi berisi tentang halaman tiap-tiap komponen, gambar dan tabel yang terdapat dalam modul boga dasar (Pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia)

#### 4. Peta kedudukan modul



Gambar 7 Peta Kedudukan Modul

Diagram yang menunjukkan kedudukan modul boga dasar dalam keseluruhan program pembelajaran. Menjelaskan tentang mata pelajaran yang wajib di tempuh siswa kemudian di beri tanda warna untuk modul yang dibuat.

#### 5. Glosarium

##### GLOSARIUM

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| <i>Cinnamon</i>   | : <u>Kayu manis</u> |
| <i>Herb</i>       | : <u>Bumbu</u>      |
| <i>Powder</i>     | : <u>Bubuk</u>      |
| <i>Star Anise</i> | : <u>Adas</u>       |
| <i>Spices</i>     | : <u>Rempah</u>     |

Gambar 8 Glosarium

Memuat penjelasan tentang arti dari setiap istilah, kata-kata sulit dan asing yang digunakan dan disusun menurut abjad (alphabetis) diantaranya:

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| <i>Cinnamon</i> | : Kayu manis |
| <i>Herb</i>     | : Bumbu      |
| <i>Powder</i>   | : Bubuk      |

*Star Anise* : Adas  
*Spices* : Rempah

## 6. Bab 1 Pendahuluan

### a. Deskripsi

#### A. Deskripsi

Dalam modul boga dasar ini akan membahas tentang mendiskripsikan peralatan pengolahan makanan, penanganan dasar pengolahan makanan, mendiskripsikan tentang potongan bahan makanan, bumbu dasar indonesia dan turunannya, menjelaskan tentang sambal indoesia, menjelaskan teknik pengolahan makanan dan menjelaskan tentang pengertian, fungsi, jenis dan karakteristik bahan makanan yang digunakan untuk garnish.

#### Gambar 9 Deskripsi

Modul merupakan alat atau sarana pembelajaran yang berisi materi, metode, batasan-batasan, dan cara mengevaluasi yang dirancang secara sistematis dan menarik untuk mencapai kompetensi yang diharapkan sesuai dengan tingkat kompleksitasnya. Modul dengan judul Pembuatan Bumbu Dasar dan Turunannya dalam Pengolahan Masakan Indonesia dimaksudkan sebagai salah satu bahan referensi dan sebagai pendukung yang dapat digunakan sebagai salah satu media pembelajaran bagi peserta didik SMK Negeri 3 Klaten Program studi Tata Boga. Dengan adanya modul, peserta didik dapat belajar secara mandiri di rumah sehingga dapat mempersingkat waktu dalam proses pembelajaran yang tentunya dengan pencapaian akhir yang maksimal.

### b. Ruang Lingkup

#### B. Ruang Lingkup

Modul ini khusus membahas tentang pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam masakan indonesia dari pengenalan bumbu, penyimpanan bumbu dan turunannya pada masakan indonesia.

#### Gambar 10 Ruang Lingkup

Menegaskan tentang isi materi modul boga dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia).

c. Prasyarat

**C. Prasyarat**

Modul ini berisi panduan, baik berupa praktik maupun teori pembahasan mengenai bumbu dasar. Pengetahuan dan keterampilan yang perlu dikuasai siswa sebelum mempelajari kompetensi ini adalah:

1. Melakukan prosedur sanitasi hygiene dan keselamatan kerja
2. Membersihkan lokasi area kerja dan peralatan
3. Mengolah dan menyiapkan bahan makanan
4. Mengetahui alat-alat masak dan pesawat memasak
5. Mengetahui potongan bahan makanan, teknik pengolahan makanan dan garnish

**Gambar 11 Prasyarat**

Berisi kompetensi yang harus dikuasai sebelum mempelajari modul bumbu dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia) diantaranya pengetahuan tentang sanitasi hygiene, keselamatan kerja, pengetahuan tentang alat dan potongan bahan makanan agar tidak mengalami kesulitan ketika mempelajari modul tentang bumbu dasar Indonesia dan turunannya dalam masakan Indonesia.

d. Petunjuk Penggunaan Modul

**D. Petunjuk Penggunaan Modul**

**1. Pejelasan Bagi Peserta Didik**

- a. Pelajari modul yang diberikan.
- b. Diskusikan materi modul dengan kelompok belajar.
- c. Diskusikan hasil kelompok dengan guru pembimbing.
- d. Presentasikan hasil kerja kelompok.
- e. Praktekkan dan presentasikan hasil kerja secara individual.

**2. Peran Guru Antara Lain**

- a. Membantu peserta didik dalam melaksanakan dan merencanakan proses belajar.
- b. Membimbing peserta didik melalui tugas-tugas pelatihan yang dijelaskan dalam tahap belajar.
- c. Membantu peserta didik dalam memahami materi.
- d. Menjawab pertanyaan peserta didik mengenai materi yang disajikan.
- e. Membantu peserta didik untuk menentukan dan mengakses sumber tambahan lain yang diperlukan untuk belajar.
- f. Melaksanakan penilaian.
- g. Menjelaskan pada peserta didik bagian yang perlu dibenahi dan menerangkan rencana pembelajaran selanjutnya.
- h. Mencatat pencapaian kemajuan peserta didik.

**Gambar 12 Petunjuk Penggunaan Modul**

Panduan tata cara menggunakan modul boga dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia), baik panduan bagi siswa maupun guru.

e. Tujuan Akhir

**E. Tujuan Akhir**

Setelah mempelajari unit kompetensi ini peserta didik diharapkan mampu menjelaskan, mengidentifikasi, membuat dan menghias serta memotong kue dengan teknik yang benar sesuai dengan kriteria yang diharapkan.

**Gambar 13 Tujuan Akhir**

Pernyataan tujuan akhir yang hendak dicapai peserta didik setelah menyelesaikan suatu modul boga dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia). Diharapkan dengan modul boga dasar pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia ini siswa dapat belajar mandiri.

f. Kompetensi Inti

**F. Kompetensi Inti**

- K3. Mendiskripsikan pengertian bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mengidentifikasi bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia
- K4. Mencoba membuat bumbu dasar dan turunannya dan mengolah masakan dengan menggunakan bumbu dasar dan turunannya

**Gambar 14 Kopetensi Inti**

Memuat tentang kompetensi inti yang harus siswa capai diantaranya mendiskripsikan dan mencoba membuat bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia.

g. Kompetensi Dasar

**G. Kompetensi Dasar**

3.7 Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia

4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia

Gambar 15 Kompetensi Dasar

Memuat tentang kompetensi dasar yang harus dicapai siswa diantaranya siswa dapat menganalisis dan membuat bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia.

h. Cek Kemampuan

**G. Cek Kemampuan**

1. Apakah anda telah memahami pengetahuan tentang:
  - a. Pengertian bumbudan rempah
  - b. Sebutkan fungsi dari bumbu dan rempah!
  - c. Sebutkan macam-macam bumbu dan rempah!
  - d. Sebutkan macam-macam bumbu dasar indonesia!
  - e. Sebutkan macam-macam turunan dari 3 bumbu dasar indonesia!
2. Apakah anda sudah mampu membuat dan menyimpan bumbu dasar?
3. Apakah anda sudah mampu membuat masakan dengan bumbu dasar putih, kuning dan merah, beserta turunannya?

Gambar 16 Cek Kemampuan

Berisi tentang daftar pertanyaan yang akan mengukur penguasaan awal kompetensi peserta didik, terhadap kompetensi yang akan dipelajari pada modul boga dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia).

7. Bab 2 Pembelajaran: Pembelajaran ini berisi materi yang akan dipelajari siswa (dapat dilihat pada modul pembelajaran)

a. Tujuan Pembelajaran

Tujuan Pembelajaran Khusus

Setelah mempelajari materi ini maka diharapkan peserta dapat :

1. Mengidentifikasi bumbu dan rempah yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia
2. Membuat bumbu dasar putih, bumbu dasar kuning dan bumbu dasar merah
3. Membuat turunan bumbu dasar
4. Memadu padankan bumbu dan rempah yang dapat digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia

Gambar 17 Tujuan Pembelajaran

Tujuan pembelajaran pada modul boga dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia) adalah untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada peserta didik tentang pengertian bumbu dan rempah, jenis-jenis bumbu, cara menyimpan bumbu, macam-macam bumbu dasar dan turunan bumbu dasar Indonesia.

#### b. Uraian Materi

##### Uraian Materi

Selama beberapa abad, kuliner Indonesia berkembang dengan pengaruh negara-negara manca yang sempat menjejakkan kaki di bumi Nusantara, antara lain: Para pedagang dari India, Cina, Arab kemudian disusul oleh petualang dari negara-negara Eropa yaitu bangsa Portugis, Spanyol, Inggris dan Belanda yang mengarungi kepulauan nusantara untuk mencari rempah-rempah yang tidak terdapat di tempat lain selain di pulau Maluku, contohnya pala. Beberapa negara tersebut sebagian menetap (pada era imperialisme) dan memperkenalkan budaya kuliner dari negara asal mereka yang akhirnya membaaur dengan kuliner asli Indonesia. Hasil pembauran inilah yang menciptakan budaya kuliner Indonesia saat ini.

Gambar 18 Uraian Materi

Uraian materi pada kegiatan belajar ini berisi pengertian bumbu dan rempah, jenis-jenis bumbu, cara menyimpan bumbu, macam-macam bumbu dasar dan turunan bumbu dasar Indonesia. Dalam modul guru ada penambahan resep yang mengacu pada bumbu dasar putih, bumbu dasar merah dan bumbu dasar kuning agar siswa lebih paham.

#### c. Rangkuman

##### C. Rangkuman

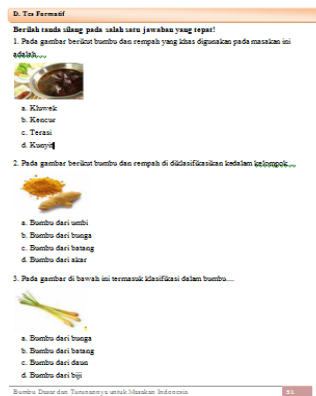
Masakan Indonesia merupakan cerminan dari keragaman budaya bangsa. Berbagai jenis masakan begitu banyak dan kaya akan bumbu dan rempah yang digunakan dalam hidangan tersebut. Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal "Masakan Indonesia", tetapi lebih kepada, keanekaragaman masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh Kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Sebagai contoh beras yang diolah menjadi nasi putih, ketupat atau lontong (beras yang dikukus) sebagai makanan pokok bagi mayoritas penduduk Indonesia namun untuk bagian timur lebih umum dipergunakan juga jagung, sagu, singkong, dan ubi jalar dan sagu. Bentuk lengkap penyajiannya umumnya disajikan di sebagian besar makanan Indonesia berupa makanan pokok dengan lauk-pauk berupa daging, ikan atau sayur, disisi piring.

Gambar 19 Rangkuman



Berisi ringkasan materi yaitu tentang pengertian bumbu dan rempah, jenis-jenis bumbu, cara menyimpan bumbu, macam-macam bumbu dasar dan turunan bumbu dasar Indonesia.

#### d. Tes Formatif



Gambar 20 Tes Formatif

Merupakan tes *mutipel chois* tentang pengetahuan boga dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia) sebagai bahan pertimbangan bagi peserta didik dan guru untuk mengetahui sejauh mana penguasaan kegiatan belajar yang telah dicapai. Tes formatif terdiri dari 10 pertanyaan dan dilengkapi dengan kunci jawaban.

#### e. Lembar Kerja Siswa

**G. Lembar Kerja Siswa**

Sebutkan nama masakan pada gambar berikut dan beri tanda silang pada bintang!

| Gambar Makanan | Nama Makanan | Bumbu Dasar Merah | Bumbu Dasar Putih | Bumbu Dasar Kuning |
|----------------|--------------|-------------------|-------------------|--------------------|
|                |              | ★                 | ★                 | ★                  |
|                |              | ★                 | ★                 | ★                  |
|                |              | ★                 | ★                 | ★                  |
|                |              | ★                 | ★                 | ★                  |
|                |              | ★                 | ★                 | ★                  |

Bumbu Dasar dan Turunannya untuk Masakan Indonesia

Gambar 21 Lembar Kerja Siswa

Merupakan tes tertulis tentang pengetahuan turunan dari bumbu dasar merah, bumbu dasar putih dan bumbu dasar kuning untuk mengetahui kemampuan siswa, dalam lembar kerja siswa terdapat 10 pertanyaan.

#### 8. Bab 3 Evaluasi

##### a. Kongnitif *skill*

Kongnitif *skill* merupakan evaluasi tes pengetahuan bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia untuk mengukur kemampuan siswa tentang pemahaman dan pengetahuan materi-materi tentang bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia yang telah disampaikan pada setiap kegiatan pembelajaran.

##### b. Psikomotor *skill*

Psikomotor *skill* merupakan tes siswa untuk mengukur keterampilan praktik membuat bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia. Tes psikomotor ini merupakan tes dari pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia.

##### c. *Attitude skill*

*Attitude skill* merupakan lembar penilaian siswa untuk menilai sikap pada saat proses belajar mengajar berlangsung.

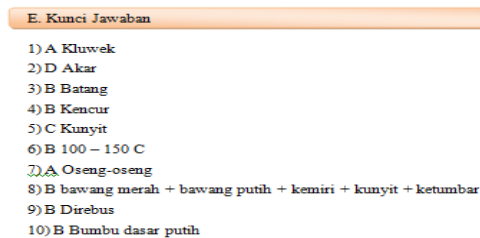
##### d. Batas waktu yang telah ditetapkan

Dibuat untuk mengukur kemampuan siswa berdasarkan batasan waktu yang telah ditetapkan untuk ter tertulis maupun tes praktik.

e. Produk

Kriteria produk yang sudah jadi terdiri dari bumbu dasar putih, bumbu dasar merah, bumbu dasar kuning serta turunannya dalam masakan Indonesia.

f. Kunci jawaban



Gambar 22 Kunci Jawaban  
Berisi kunci jawaban yang terlampir dalam modul.

9. Bab 4 Penutup

**BAB IV**  
**PENUTUP**

Setelah mempelajari kompetensi ini (*Boga Dasar*) peserta didik diharapkan mampu menjelaskan, mengidentifikasi, membuat dan menerapkan dengan teknik yang benar sesuai dengan kriteria yang diharapkan.

Demikian modul yang dapat saya susun, semoga dapat dimanfaatkan dengan baik dan dapat menambah ilmu pengetahuan kita. Saya mengharapkan saran dan kritik untuk dapat meningkatkan kualitas pembelajaran pada modul ini.

Gambar 23 Penutup

Berisi tentang harapan penyusunan modul pembelajaran boga dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia) dapat bermanfaat bagi siswa dan guru, perlu adanya kritik dan saran untuk memperbaiki kekurangan yang terdapat dalam modul pembelajaran ini.

10. Daftar Pustaka

**DAFTAR PUSTAKA**

- Depdiknas. 2000. *Standar Kompetensi Nasional (SKN) Bidang Keahlian Tata Boga. Kelompok Bidang Keahlian Tata Boga*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Gumpaste. <http://Wikipwd.Org/Wiki/Gumpaste>. File 12/16/2006. 11:11 AM.
- Rubiyem. Handout *Boga Dasar Klaten: SMK N 3 Klaten*
- Prihastuti Ekawatiningsih. (2008). *Restoran*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Murdijati. (2013). *Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Gambar 24 Daftar Pustaka

Merupakan daftar buku atau referensi yang digunakan sebagai sumber informasi penyusunan modul pembelajaran boga dasar (bumbu dasar dan turunannya dalam masakan Indonesia) dengan daftar pustaka yang lengkap dan relevan siswa dapat menelusuri informasi untuk melakukan pendalaman dan pengembangan materi pembelajaran.

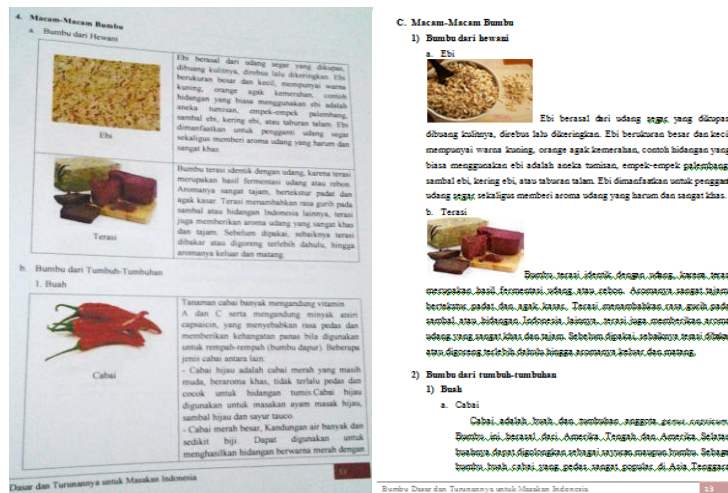
**c. *Develop* (pengembangan)**

Tahap pengembangan terdiri atas beberapa tahapan yaitu validasi dosen ahli media dan ahli materi, guru Boga Dasar dan uji kelayakan sebanyak 50 orang siswa. Berikut uraian tahapan tersebut:

**1. Revisi Modul Boga Dasar (Pembuatan Bumbu Dasar dan Turunannya dalam Pengolahan Masakan Indonesia)**

**1. Ahli Materi (Guru dan Dosen)**

Pada tahap ini ahli materi (Dosen Pendidikan Teknik Boga UNY dan Guru Tata Boga SMK Negeri 3 Klaten) memberikan penilaian, dari aspek kelayakan isi, penyajian, bahasa, gambar dan aspek manfaat modul. Hasil dari penilaian oleh tiga ahli materi menyatakan bahwa layak digunakan tanpa revisi sehingga modul ini valid dan dapat digunakan untuk diujicobakan kepada siswa. Namun ketiga ahli materi juga memberikan saran untuk perbaikan modul Boga Dasar (Pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia). Berikut adalah saran yang diberikan oleh para ahli materi:



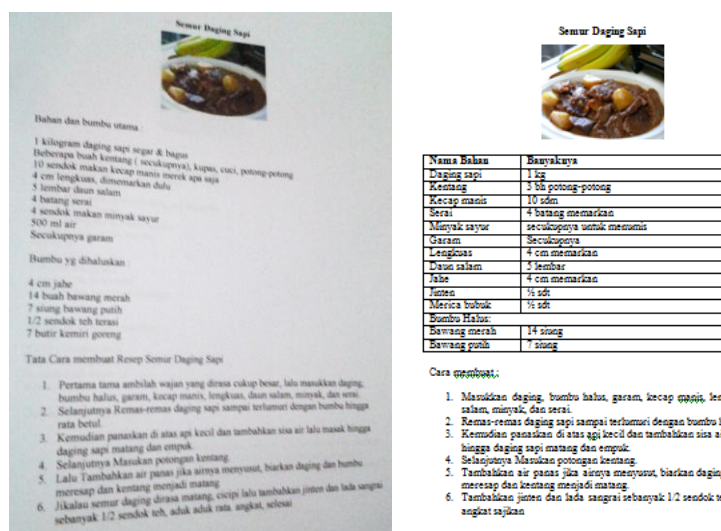
Gambar 25 Saran Perbaikan Isi

Uraian materi sebelum direvisi di buat menggunakan tabel diharapkan dapat membantu siswa untuk mempermudah, tetapi kendala dengan menggunakan tabel adalah tulisan tidak rapih dan ada beberapa kata terputus karena ruang lingkup sehingga menghambat siswa untk memahami materi, setelah melalui tahap validasi uraian materi dalam tabel dihilangkan bertujuan untuk memperjelas materi serta tertata rapi sehingga dapat mempermudah memahami materi dan menarik siswa untuk belajar.



Gambar 26 Saran Perbaikan Cover

Pada cover pertama hanya menampilkan foto bumbu dan masakan saja, alasannya ingin menonjolkan dari sisi bumbu dan turunanya pada masakan Indonesia dan menarik siswa untuk membaca modul ini, setelah melalui tahap validasi cover buku di tambahkan gambar bumbu bertujuan untuk mewakili materi yang terdapat di dalam modul boga dasar, alasan menggunakan gambar masakan dan bumbu adalah agar dapat menarik siswa untuk belajar dan ingin menyampaikan bahwa buku ini membahas tentang jenis bumbu, bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.



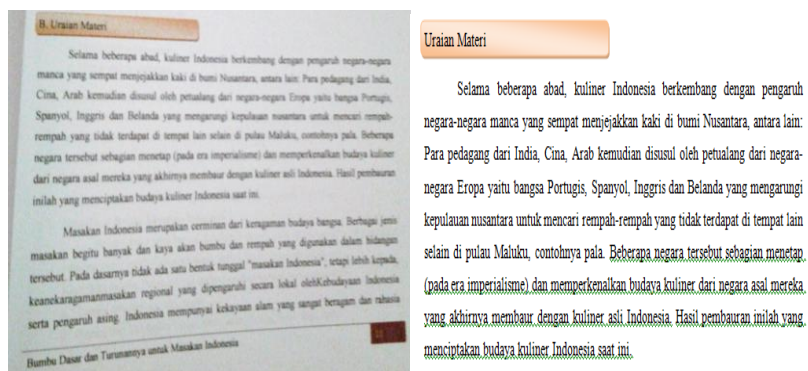
Gambar 27 Revisi Resep

Pada resep awal di buat dalam format seperti di internet atau belum standart alasannya karena pada penulisan seperti itu lebih familier untuk siswa dan diharapkan siswa dapat mengerti dan memahami, tetapi setelah melalui tahap validasi resep diperbaiki dengan memperjelas alur, di buat menjadi tabel dan secara standart agar mempermudah pada saat membaca tidak tercampur dengan

jumlah bahan dan cara membuat serta menjadikan resep secara standart agar dapat dipakai siswa pada saat praktik.

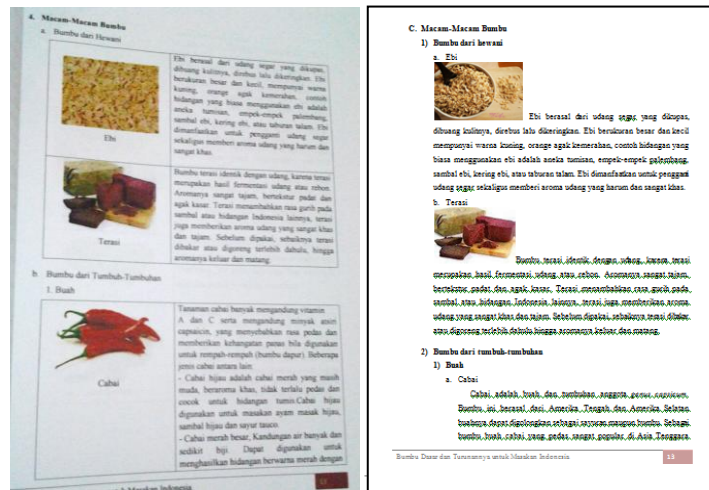
## 2. Ahli Media

Pada tahap ini ahli media memberikan penilaian, komentar, saran terhadap modul Boga Dasar (Pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia) dari aspek tampilan modul, karakteristik modul serta manfaat modul. Revisi oleh ahli media untuk lebih jelasnya dapat dilihat di bawah ini:



Gambar 28 Revisi Tata Tulis

Sebelum di lakukan revisi banyak tulisan yang tersambung atau tulisan yang salah dikarenakan pada saat mencetak modul menggunakan computer lain dan kurang ketelitian sehingga ada tulisan yang kurang dikarenakan kurang teliti, setelah melakukan tahap validasi banyak yang harus dikoreksi lagi tulisannya agar tidak ada tulisan yang kurang dan dengan meminta bantuan teman untuk meneliti atau membaca agar kesalahan dalam penulisan tidak ada lagi, sehingga dapat memudahkan siswa untuk memahami isi materi dalam modul boga dasar ini.



Gambar 29 Revisi Margin

Sebelum melakukan validasi margin belum sesuai dengan standart ketika modul dijilid tulisan ada yang terpotong sehingga mempersulit siswa dalam membaca modul ini, setelah melakukan tahap validasi, margin dibuat secara standart pada saat dijilid tulisan tidak terpotong sehingga mempermudah siswa untuk memahami isi materi dan mempermudah siswa untuk membaca.

Setelah dilakukan pengujian validasi oleh ahli, diperoleh saran untuk memperbaiki modul boga dasar (Pembuatan bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia) kemudian dilakukan tindak lanjut untuk menyempurnakan modul Boga Dasar sesuai dengan komentar dan saran perbaikan. Dari pengujian ulang tersebut didapatkan hasil bahwa modul Boga Dasar sudah valid dan dapat digunakan untuk diuji cobakan kepada siswa.



### 3. Uji kelayakan siswa

Uji lapangan terbatas dilakukan oleh 50 orang siswa kelas X JB 2 dan X JB 3 di SMK Negeri 3 Klaten. Pada uji lapangan terbatas menggunakan angket evaluasi untuk respon siswa terhadap Modul Boga Dasar.

## 2. Data Hasil Evaluasi Produk oleh ahli materi

Penilaian dosen ahli materi terhadap Modul boga dasar merupakan validasi instrumen penilaian. Data hasil penilaian dari ahli yang meliputi komponen materi, komponen bahasa dan gambar.

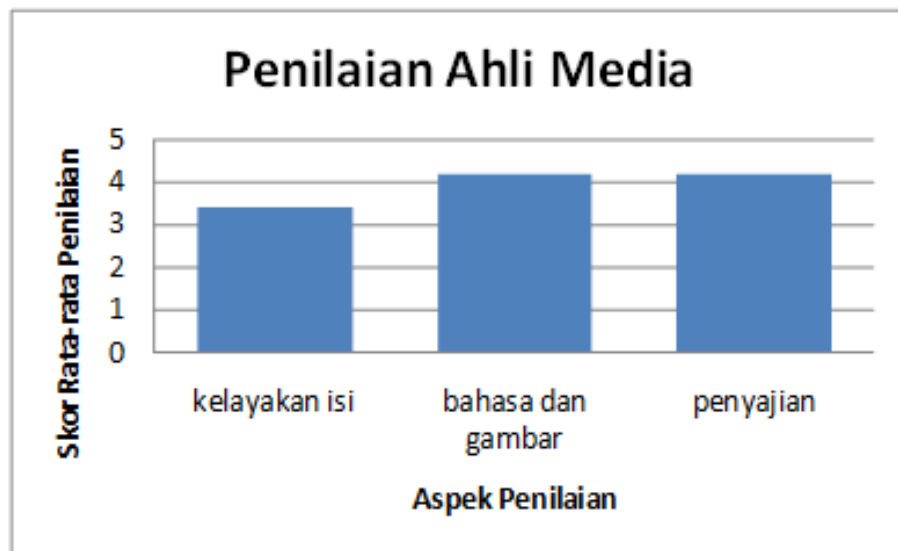
Data Hasil Validasi Ahli materi

Data hasil penilaian dari ahli materi yang meliputi aspek pendekatan penulisan, materi, kegiatan/percobaan, kebahasaan, dan penampilan fisik tersaji dalam tabel berikut:

Tabel 7 Hasil Evaluasi Produk Ahli Materi

| komponen          | Rerata skor | Jumlah skor | kategori    |
|-------------------|-------------|-------------|-------------|
| Kelayakan isi     | 3,4         | 28          | Baik        |
| Bahasa dan gambar | 4,18        | 10          | Sangat baik |
| Penyajian         | 4,18        | 30          | Sangat baik |

Hasil penilaian ahli materi dari dosen Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada ketiga aspek di atas bila di buat dalam bentuk histogram akan terlihat seperti gambar berikut ini:



Gambar 30 Histogram data penilaian dosen ahli materi

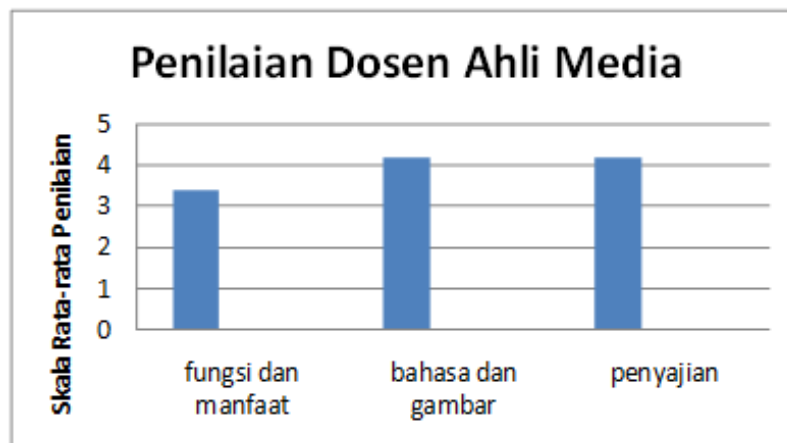
### 3. Data Hasil Evaluasi Produk oleh ahli media

Penilaian dosen ahli media terhadap Modul boga dasar merupakan validasi instrumen penilaian. Data hasil penilaian dari ahli yang meliputi komponen fungsi dan manfaat modul, komponen bahasa dan gambar dan penyajian dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 8 Hasil evaluasi produk oleh Ahli Media

| komponen           | Rerata skor | Jumlah skor | kategori |
|--------------------|-------------|-------------|----------|
| Fungsi dan manfaat | 3,4         | 20          | Baik     |
| Bahasa dan gambar  | 3,56        | 51          | Baik     |
| Penyajian          | 4,09        | 19          | Baik     |

Hasil penilaian ahli media dari dosen Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada ketiga aspek di atas bila di buat dalam bentuk histogram akan terlihat seperti gambar berikut ini:



Gambar 31 Histogram data penilaian dosen ahli media

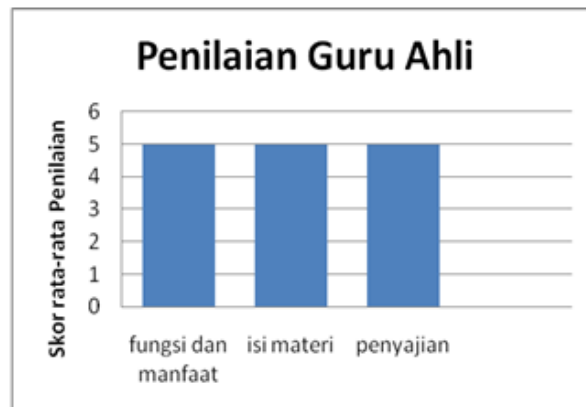
#### 4. Data Hasil Evaluasi Produk oleh guru

Penilaian guru terhadap Modul Boga Dasar merupakan validasi instrumen penilaian. Data hasil penilaian dari guru yang meliputi komponen kelayakan Isi, komponen bahasa dan gambar, komponen penyajian, dan komponen kegrafisan dapat dilihat pada Tabel berikut ini:

Tabel 9 Hasil evaluasi produk guru ahli boga dasar

| komponen           | Rerata skor | Jumlah skor | kategori    |
|--------------------|-------------|-------------|-------------|
| Fungsi dan manfaat | 4,18        | 25          | Sangat baik |
| Isi Materi         | 4,18        | 40          | Sangat baik |
| Penyajian          | 4,18        | 50          | Sangat baik |

Hasil penilaian dari guru ahli SMK Negeri 3 Klaten pada ketiga aspek di atas bila di buat dalam bentuk histogram akan terlihat seperti gambar berikut ini:



Gambar 32 Histogram data penilaian guru ahli

## 5. Data Hasil Uji Terbatas Produk oleh siswa

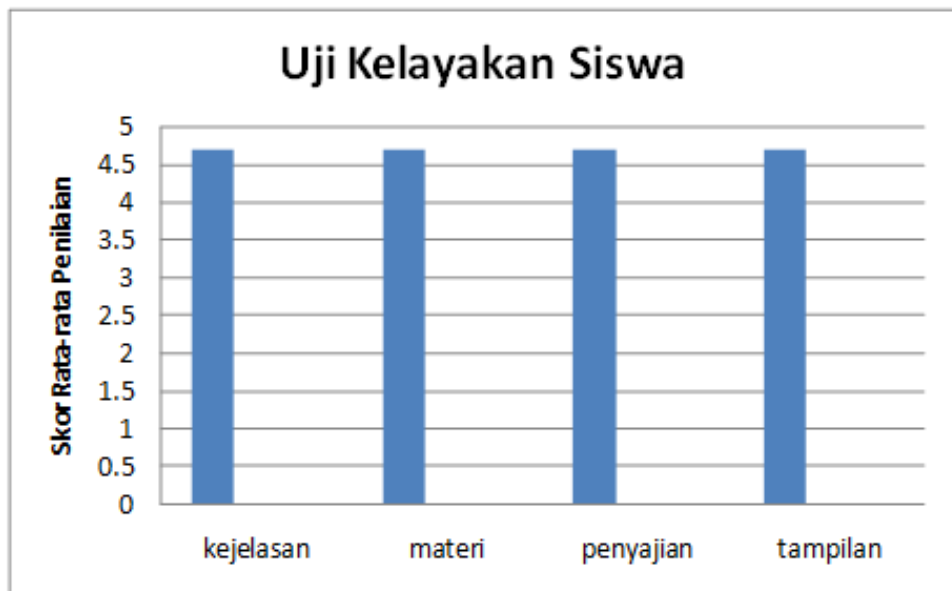
### a) Deskripsi Data Hasil Uji Coba

Setelah produk di validasi oleh ahli materi, ahli media dan guru ahli, maka modul di ujicobakan pada siswa, uji coba ini di lakukan dengan responden 50 orang siswa kelas X Jasa Boga 2 dan Jasa Boga 3 SMK Negeri 3 Klaten dengan kemampuan bervariasi (di atas rata-rata, rata-rata dan di bawah rata-rata). Pemilihan subyek uji coba perseorangan tersebut bekerja sama dengan guru pengampu mata pelajaran boga dasar. Aspek yang dinilai meliputi (1) Aspek Kejelasan, (2) Aspek Materi, (3) Aspek Penyajian, dan (4) Aspek Tampilan. Uji coba ini bertujuan untuk membantu peneliti untuk mengetahui proses pengembangan modul awal dengan mengambil pendapat dari siswa.

Tabel 10 Hasil Uji Kelayakan modul oleh Siswa

| No | komponen  | Jumlah skor | Nilai | Kategori    |
|----|-----------|-------------|-------|-------------|
| 1  | Kejelasan | 706         | 5     | Sangat baik |
| 2  | Materi    | 1.182       | 5     | Sangat baik |
| 3  | Penyajian | 950         | 5     | Sangat baik |
| 4  | Tampilan  | 1.439       | 5     | Sangat baik |

Hasil penilaian uji kelayakan pada 50 orang siswa SMK Negeri 3 Klaten pada keempat aspek di atas bila di buat dalam bentuk histogram akan terlihat seperti gambar berikut ini:



Gambar 33 Histogram data penilaian uji kelayakan pada siswa

#### *d. Disseminate (penyebaran)*

Tahap ini merupakan tahap penyebaran, pada modul ini belum di sebarakan secara luas hanya untuk buku pegangan guru dan siswa, karena modul ini baru sampai tahap uji kelayakan saja.

### **B. Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh maka pembahasan meliputi kualitas kelayakan Modul Boga Dasar. Pengembangan modul boga dasar telah selesai dikembangkan. Proses pembuatan media modul ini dilaksanakan secara bertahap dan untuk menghasilkan produk media modul yang baik telah dilakukan serangkaian observasi, wawancara, pengumpulan referensi, pengembangan modul, validasi ahli dan uji coba kelayakan modul.

Pada saat pengumpulan referensi harus sesuai dengan kebutuhan materi modul boga dasar. Pengumpulan referensi atau informasi untuk menyusun modul boga dasar yang digunakan untuk referensi adalah silabus yang digunakan di SMK Negeri 3 Klaten dan buku-buku yang mencakup materi bumbu dasar adalah meliputi materi tentang pengertian, macam-macam bumbu, jenis bumbu, metode penyimpanan bumbu, standart resep.

Penyusunan modul membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia diawali dengan menyusun kerangka modul yaitu halaman sampul, halaman francis, kata pengantar, daftar isi, peta kedudukan modul, glosarium. Kemudian menyusun pendahuluan modul yaitu deskriptif, prasyarat, petunjuk penggunaan modul, tujuan akhir, kompetensi dan cek kemampuan. Selanjutnya menyusun pembelajaran yaitu rancangan belajar siswa, kegiatan belajar uraian materi, tes formatif, kunci jawaban, lembar kerja.

Modul Boga Dasar hasil pengembangan yang telah disusun oleh peneliti berupa produk awal selanjutnya dilakukan serangkaian uji untuk mendapatkan masukan, sehingga dihasilkan Modul Boga Dasar yang layak untuk pembelajaran. Uji pada penelitian ini terdiri dari dua tahap, yaitu validasi dan uji kelayakan. Validasi melibatkan 2 dosen ahli, dan 1 Guru Boga Dasar. Uji kelayakan melibatkan siswa. Pada tahap validasi ahli materi kelayakan isi 3,4 dengan kategori (baik), bahasa, gambar dan penyajian 4,18 dengan kategori (sangat baik), dan hasil dari ahli media fungsi dan manfaat 3,4 bahasa dan gambar 3,56 penyajian 4,09 dengan kategori (baik), uji validasi

guru diperoleh skor pada kategori sebagai berikut: komponen kelayakan isi termasuk dalam kategori 4,18 (sangat baik) komponen bahasa dan gambar termasuk dalam kategori 4,18 (sangat baik), komponen penyajian dalam kategori 4,18 (sangat baik), komponen kegrafikaan termasuk kategori 5 (sangat baik). Pada tahap validasi ini meskipun dalam kategori sangat baik namun masih harus merevisi produk sesuai dengan saran dan perbaikan yang diberikan oleh dosen ahli dan guru. Setelah melakukan validasi dan merevisi sesuai dengan saran dan perbaikan, kemudian melakukan uji coba ke lapangan untuk mengetahui kelayakan produk yang dikembangkan ketika digunakan dalam proses pembelajaran.

Setelah dilakukan validasi oleh ahli materi, ahli media, guru ahli selanjutnya modul boga dasar diuji coba lapangan dengan melibatkan 50 siswa kelas X Jasa Boga 2 dan Jasa Boga 3 SMK N 3 Klaten. Uji coba modul ini bertujuan untuk mengetahui apakah modul boga dasar ini layak digunakan di SMK Negeri 3 Klaten dan apakah dapat diterima serta bermanfaat untuk siswa sebagaimana yang diharapkan oleh peneliti. Siswa diminta untuk mengisi angket respon siswa terhadap penggunaan Modul Boga Dasar selama proses pembelajaran. Tanggapan yang diberikan oleh siswa meliputi komponen kejelasan, isi materi, penyajian dan tampilan. Berdasarkan hasil analisis data diperoleh skor pada komponen kejelasan, 706 pada komponen materi, 1.182 pada komponen penyajian 950, dan 1.439 pada komponen tampilan. Semua komponen mendapatkan nilai 5 yang termasuk dalam kategori “sangat baik”, jadi dapat disimpulkan bahwa siswa menyetujui dan

menilai media pembelajaran modul boga dasar ini layak untuk digunakan di SMK Negeri 3 Klaten.

Media pembelajaran modul boga dasar ini dirasa menarik siswa karena dalam modul ini banyak menampilkan gambar yang menarik dan divariasi dengan warna yang baik, sehingga siswa tidak bosan membaca modul bumbu dasar dan turunannya pada masakan indonesia dasar ini. Pemakaian media pembelajaran boga dasar ini dapat membantu siswa dalam proses pembelajaran.



## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Tahapan yang dilakukan pada penyusunan modul ini mencakup, yaitu: 1 *define* (pendefinisian), 2 *design* (Perencanaan), 3 *develop* (pengembangan) atau validasi dilakukan oleh beberapa ahli diantaranya ahli materi, ahli media dan guru ahli smk negeri 3 Klaten kemudian dilakukan uji kelayakan modul kepada siswa SMK negeri 3 Klaten sebanyak 50 orang siswa, dan 4 *desseminate* (penyebaran) untuk tahap penyebaran belum bisa dilakukan karrena modul ini hanya sampai tahap uji kelayakan.
2. Modul pembelajaran Boga Dasar (Pembuatan Bumbu Dasar dan Turunannya dalam Pengolahan Masakan Indonesia) yang dikembangkan layak digunakan untuk mendukung pembelajaran tersebut. Hal tersebut didasarkan atas penilaian yang diberikan oleh dosen ahli materi memperoleh rata-rata skor keseluruhan sebesar 4,18 (sangat baik), ahli media memperoleh rata-rata skor keseluruhan sebesar 4,09 (baik) dan guru ahli boga dasar dan hasil yang didapat dari uji kelayakan pada siswa diperoleh rata-rata sebesar 4,18 (sangat baik). Rata-rata keseluruhan nilai yang didapat dari ahli materi, ahli media, guru boga dasar dan siswa tersebut jika disesuaikan dengan tabel yang mengidentifikasikan bahwa

modul Boga Dasar ini “layak” untuk dijadikan media pembelajaran karena standar kelayakan rata-rata keseluruhan tidak kurang dari batas minimal yaitu “baik”. Hal ini menunjukkan bahwa modul Boga Dasar ini sesuai untuk digunakan sebagai sumber belajar bagi siswa maupun sebagai bahan ajar bagi guru dan bisa mendukung berjalannya pembelajaran sesuai kurikulum 2013 di SMK Negeri 3 Klaten.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dinyatakan bahwa media modul pembelajaran Boga Dasar digunakan dengan saran:

1. Modul Boga Dasar ini diharapkan dapat digunakan oleh sebagai sumber belajar bagi siswa X SMK Negeri 3 Klaten.
2. Modul Boga Dasar ini diharapkan dapat mendukung berjalannya kurikulum 2013 dalam mata pelajaran Boga Dasar, terutama di SMK Negeri 3 Klaten.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andi Prastowo. (2011). *Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif: Menciptakan Metode Pembelajaran yang Menarik dan Menyenangkan*. Yogyakarta: DIVA Press.
- Arief S Sadiman, R. Raharjo, Anung Haryono, Harjito. (2012). *Media Pendidikan: Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Ashar Arsyad. (2011). *Media Pembelajaran, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada*.
- Daryanto. (2013). *Menyusun Modul*. Yogyakarta: Gava Media.
- Depdiknas. (2007). *Pedoman Memilih Menyusun Bahan Ajar dan Teks Mata Pelajaran dilengkapi: Rencana pembelajaran*. Jakarta: Depdiknas.
- Direktorat Pendidikan Nasional. (2008). *Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Djemari Mardapi. (2008). *Teknik Penyusunan Instrumen*. Yogyakarta: Mitra Cendikia Offset.
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Maryono, (2008). *Pengembangan Multimedia Pembelajaran Multimedia di SMA. Tesis Yogyakarta : Jurusan Teknologi Pembelajaran Program Pascasarjana Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Nana Sudjana. (2010). *Dasar-dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Nana Sudjana. (2009). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, Sutriyati Purwanti. (2008). *Restoran. Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Rubiyem. (2013). *Modul Boga Dasar. SMK Negeri 3 Klaten*.
- Silabus Boga Dasar SMK Negeri 3 Klaten.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Tim Penyusun Pedoman Tugas Akhir Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. (2013). *Pedoman Tugas Akhir Skripsi Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*.

Trianto. (2010). *Mendesain Model Pembelajaran Inovatif-Progresif Konsep, Landasan, dan Implementasinya pada Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Jakarta: Kencana.

Yuriani. (2012). *Hand Oud Boga Dasar, Teknik Pengolahan Makanan*. Universitas Negeri Yogyakarta.

Diakses melalui <http://nasrularpansa.wordpress.com/2012/03/29/pengertian-smk/> pada tanggal 27 Oktober 2014 Pukul 20.00 WIB.

Diakses melalui <http://ditaismaini.wordpress.com/pengertian/dasar-tata-boga> pada tanggal 27 Oktober Pukul 20.30 WIB.

# LAMPIRAN

## Tabel Data Ahli Materi

### A. Aspek Kelayakan Isi

| No                 | Pertanyaan                  | Skor Penilaian | Kriteria |
|--------------------|-----------------------------|----------------|----------|
| 1                  | Pengertian bumbu            | 4              | Baik     |
| 2                  | Fungsi bumbu dan rempah     | 4              | Baik     |
| 3                  | Klasifikasi bumbu           | 4              | Baik     |
| 4                  | Macam-macam bumbu           | 4              | Baik     |
| 5                  | Memilih dan menyimpan bumbu | 4              | Baik     |
| 6                  | Macam-macam bumbu dasar     | 4              | Baik     |
| 7                  | Contoh turunan bumbu dasar  | 4              | Baik     |
| Jumlah Skor : 28   |                             |                |          |
| Skor rata-rata : 4 |                             |                |          |
| Kriteria : Baik    |                             |                |          |

### B. Aspek Bahasa dan Gambar

| No                     | Pertanyaan                    | Skor Penilaian | Kriteria    |
|------------------------|-------------------------------|----------------|-------------|
| 1                      | Dilengkapi banyak gambar      | 5              | Sangat Baik |
| 2                      | Menggunakan bahasa yang jelas | 5              | Sangat Baik |
| Jumlah Skor : 10       |                               |                |             |
| Skor rata-rata : 5     |                               |                |             |
| Kriteria : Sangat Baik |                               |                |             |

### C. Aspek Penyajian

| No                     | Pertanyaan            | Skor Penilaian | Kriteria    |
|------------------------|-----------------------|----------------|-------------|
| 1                      | Rangkuman             | 5              | Sangat Baik |
| 2                      | Sesuai dengan silabus | 5              | Sangat Baik |
| 3                      | Sesuai dengan KI      | 5              | Sangat Baik |
| 4                      | Sesuai dengan KD      | 5              | Sangat Baik |
| 5                      | Evaluasi              | 5              | Sangat Baik |
| 6                      | Kunci Jawaban         | 5              | Sangat Baik |
| Jumlah Skor : 30       |                       |                |             |
| Skor rata-rata : 5     |                       |                |             |
| Kriteria : Sangat Baik |                       |                |             |

$$\text{Skor rata-rata keseluruhan} = \frac{\text{Skor total keseluruhan}}{\text{Banyak butir seluruhnya}} = \frac{68}{15} = 4,7$$

Sesuai dengan pedman yang berada pada tabel 5 di BAB III, maka dapat disimpulkan skor ahli materi memiliki kriteria “Sangat Baik”

## Tabel Data Ahli Media

### A. Aspek Fungsi dan Manfaat

| No                 | Pertanyaan                                      | Skor Penilaian | Kriteria |
|--------------------|---|----------------|----------|
| 1                  | Mempermudah proses pembelajaran                 | 4              | Baik     |
| 2                  | Mempermudah siswa dalam belajar                 | 4              | Baik     |
| 3                  | Menambah daya tarik                             | 4              | Baik     |
| 4                  | Memperlancar pemahaman informasi yang disajikan | 4              | Baik     |
| 5                  | Memperjelas penyampaian materi                  | 4              | Baik     |
| Jumlah Skor : 20   |   |                |          |
| Skor rata-rata : 4 |   |                |          |
| Kriteria : Baik    |   |                |          |

### B. Bahasa dan Gambar

| No                     | Pertanyaan  | Skor Penilaian | Kriteria    |
|------------------------|---|----------------|-------------|
| 1                      | Bagian sampul cover dapat menarik minat belajar siswa | 5              | Sangat Baik |
| 2                      | Kombinasi warna serasi                                | 5              | Sangat Baik |
| 3                      | Judul modul sesuai dengan isi materi                  | 5              | Sangat Baik |
| 4                      | Format kertas yang konsisten                          | 5              | Sangat Baik |
| 5                      | Mencantumkan cetak miring dan tebal                   | 5              | Sangat Baik |
| 6                      | Foto/gambar yang dapat memperjelas penyajian materi   | 5              | Sangat Baik |
| 7                      | Perbandingan huruf profesional                        | 4              |             |
| 8                      | Tiap-tiap paragraph menggunakan materi secara runtut  | 4              |             |
| 9                      | Penggunaan kalimat secara sederhana                   | 4              |             |
| 10                     | Penggunaan ukuran huruf yang mudah dibaca dan jelas   | 4              |             |
| 11                     | Jarak spasi konsisten                                 | 5              | Sangat Baik |
| Jumlah Skor : 51       |   |                |             |
| Skor rata-rata : 4,6   |   |                |             |
| Kriteria : Sangat Baik |   |                |             |



### C. Penyajian

| No | Pertanyaan  | Skor Penilaian | Kriteria    |
|----|---|----------------|-------------|
| 1  | Memotivasi peserta didik untuk mandiri dan tidak tergantung oleh orang lain | 5              | Sangat Baik |
| 2  | Modul dapat bersahabat artinya mudah dipelajari oleh siswa                  | 5              | Sangat Baik |
| 3  | Modul memiliki daya tarik   | 5              | Sangat Baik |
| 4  | Dapat memberikan ruang untuk berlatih berfikir                              | 4              | Baik        |
|    | Jumlah Skor : 19  |                |             |
|    | Skor rata-rata : 4,7  |                |             |
|    | Kriteria : Sangat Baik  |                |             |

$$\text{Skor rata-rata keseluruhan} = \frac{\text{Skor total keseluruhan}}{\text{Banyak butir seluruhnya}} = \frac{90}{20} = 4,5$$

Sesuai dengan pedman yang berada pada tabel 5 di BAB III, maka dapat disimpulkan skor ahli materi memiliki kriteria “Sangat Baik”

## Tabel Data Guru Ahli

### A. Fungsi dan Manfaat

| No | Pertanyaan  | Skor Penilaian | Kriteria    |
|----|---|----------------|-------------|
| 1  | Peserta didik dapat belajar mandiri                   | 5              | Sangat Baik |
| 2  | Peserta didik dapat belajar didalam maupun luar kelas | 5              | Sangat Baik |
| 3  | Membangkitkan daya tarik peserta didik                | 5              | Sangat Baik |
| 4  | Memperlancar informasi yang disajikan                 | 5              | Sangat Baik |
| 5  | Mempermudah peserta didik pada saat praktik           | 5              | Sangat Baik |
|    | Jumlah Skor : 25                                      |                |             |
|    | Skor rata-rata : 5                                    |                |             |
|    | Kriteria : Sangat Baik                                |                |             |

### B. Isi dan Materi

| No | Pertanyaan                                      | Skor Penilaian | Kriteria    |
|----|---|----------------|-------------|
| 1  | Sampul modul menarik                            | 5              | Sangat Baik |
| 2  | Komponen warna yang serasi                      | 5              | Sangat Baik |
| 3  | Penggunaan kalimat yang sederhana               | 5              | Sangat Baik |
| 4  | Penggunaan istilah yang mudah dipahami          | 5              | Sangat Baik |
| 5  | Ukuran teks dapat dibaca dengan jelas           | 5              | Sangat Baik |
| 6  | Terdapat foto/gambar yang memperjelas materi    | 5              | Sangat Baik |
| 7  | Penyajian materi urut                           | 5              | Sangat Baik |
| 8  | Penggunaan huruf yang dapat dibaca dengan jelas | 5              | Sangat Baik |
|    | Jumlah Skor : 40                                |                |             |
|    | Skor rata-rata : 5                              |                |             |
|    | Kriteria : Sangat Baik                          |                |             |

### C. Penyajian

| No                     | Pertanyaan   | Skor Penilaian | Kriteria    |
|------------------------|--|----------------|-------------|
| 1                      | Pengertian bumbu   | 5              | Sangat Baik |
| 2                      | Fungsi bumbu dan rempah                                    | 5              | Sangat Baik |
| 3                      | Klasifikasi bumbu  | 5              | Sangat Baik |
| 4                      | Macam-macam bumbu  | 5              | Sangat Baik |
| 5                      | Cara memilih dan menyimpan bumbu                           | 5              | Sangat Baik |
| 6                      | Macam-macam bumbu dasar                                    | 5              | Sangat Baik |
| 7                      | Beberapa contoh turunan bumbu dasar pada masakan Indonesia | 5              | Sangat Baik |
| 8                      | Resep masakan Indonesia                                    | 5              | Sangat Baik |
| 9                      | Kesesuaian media dengan materi                             | 5              |             |
| 10                     | Evaluasi   | 5              |             |
| Jumlah Skor : 50       |  |                |             |
| Skor rata-rata : 5     |  |                |             |
| Kriteria : Sangat Baik |  |                |             |

$$\text{Skor rata-rata keseluruhan} = \frac{\text{Skor total keseluruhan}}{\text{Banyak butir seluruhnya}} = \frac{115}{23} = 5$$

Sesuai dengan pedman yang berada pada tabel 5 di BAB III, maka dapat disimpulkan skor ahli materi memiliki kriteria “Sangat Baik”

**TABEL UJI KELAYAKAN MODUL PADA SISWA**

| No | Isi |   |   | Materi |   |   |   |   | Penyajian |   |   |   | Tampilan |   |   |   |   |   |
|----|-----|---|---|--------|---|---|---|---|-----------|---|---|---|----------|---|---|---|---|---|
|    | a   | b | c | a      | b | c | d | e | a         | b | c | d | a        | b | c | d | e | f |
| 1  | 5   | 5 | 5 | 4      | 5 | 4 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 4 | 4        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 2  | 5   | 4 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 4 | 5        | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 3  | 5   | 5 | 5 | 5      | 4 | 4 | 5 | 5 | 5         | 4 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 4  | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 4 | 5         | 5 | 4 | 5 | 5        | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| 5  | 4   | 4 | 5 | 5      | 4 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 4 | 4        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 6  | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 4 | 5         | 5 | 5 | 4 | 5        | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| 7  | 4   | 4 | 4 | 4      | 5 | 4 | 5 | 5 | 5         | 4 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 8  | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 4 | 4 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 9  | 5   | 4 | 5 | 5      | 4 | 5 | 4 | 4 | 5         | 4 | 5 | 4 | 4        | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 |
| 10 | 5   | 4 | 5 | 4      | 5 | 5 | 5 | 5 | 4         | 5 | 4 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 11 | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 4 | 5        | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| 12 | 5   | 5 | 4 | 5      | 4 | 4 | 5 | 5 | 5         | 4 | 5 | 4 | 5        | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 |
| 13 | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 |
| 14 | 4   | 5 | 4 | 5      | 4 | 4 | 4 | 5 | 4         | 5 | 4 | 4 | 5        | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| 15 | 5   | 5 | 5 | 4      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 16 | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 4 | 5 | 4 | 4         | 4 | 4 | 4 | 4        | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 |
| 17 | 5   | 4 | 4 | 5      | 5 | 5 | 4 | 5 | 5         | 5 | 5 | 5 | 5        | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| 18 | 5   | 4 | 5 | 5      | 4 | 5 | 5 | 4 | 5         | 5 | 5 | 5 | 5        | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 |
| 19 | 4   | 5 | 5 | 5      | 4 | 5 | 5 | 5 | 4         | 5 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 20 | 5   | 4 | 5 | 4      | 4 | 4 | 5 | 4 | 5         | 5 | 5 | 5 | 4        | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 |
| 21 | 5   | 5 | 4 | 5      | 5 | 5 | 4 | 5 | 4         | 4 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 |
| 22 | 4   | 5 | 5 | 5      | 4 | 4 | 5 | 4 | 5         | 5 | 4 | 5 | 4        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 23 | 5   | 4 | 5 | 4      | 5 | 5 | 5 | 4 | 5         | 5 | 5 | 5 | 5        | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| 24 | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 25 | 5   | 5 | 4 | 4      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 4 | 4 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 26 | 4   | 5 | 5 | 5      | 4 | 4 | 5 | 4 | 5         | 4 | 5 | 5 | 4        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 27 | 5   | 4 | 4 | 5      | 5 | 4 | 5 | 4 | 5         | 5 | 4 | 4 | 5        | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| 28 | 4   | 4 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 4 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 29 | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 4 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 30 | 4   | 5 | 4 | 4      | 4 | 5 | 4 | 4 | 5         | 4 | 4 | 5 | 4        | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 |
| 31 | 5   | 5 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 4 | 5        | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 |
| 32 | 4   | 4 | 5 | 5      | 5 | 4 | 5 | 4 | 5         | 4 | 5 | 5 | 5        | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 |
| 33 | 5   | 5 | 4 | 5      | 4 | 5 | 5 | 5 | 5         | 5 | 4 | 5 | 5        | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 34 | 4   | 5 | 5 | 5      | 5 | 5 | 5 | 4 | 5         | 4 | 5 | 5 | 5        | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 |
| 35 | 5   | 5 | 5 | 4      | 5 | 4 | 5 | 5 | 5         | 5 | 5 | 4 | 5        | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 36 | 4   | 5 | 4 | 5      | 4 | 5 | 5 | 4 | 5         | 4 | 5 | 5 | 5        | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 |

|    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 37 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| 38 | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   |
| 39 | 4   | 4   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 4   | 4   | 4   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| 40 | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| 41 | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| 42 | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| 43 | 4   | 4   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   |
| 44 | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| 45 | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 4   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   |
| 46 | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   |
| 47 | 5   | 4   | 4   | 5   | 4   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| 48 | 5   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 4   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 5   |
| 49 | 5   | 5   | 4   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   |
| 50 | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 4   | 4   | 5   | 5   | 5   | 5   |
|    | 237 | 231 | 238 | 236 | 235 | 233 | 245 | 233 | 244 | 233 | 238 | 235 | 235 | 237 | 240 | 242 | 238 | 247 |

#### A. Kejelasan isi

$$\text{skor rata - rata keseluruhan} = \frac{\text{skor total keseluruhan}}{\text{banyak butir keseluruhan}} = \frac{706}{150} = 4.7$$

Sesuai dengan pedoman yang berada pada table 5 di BAB III, maka dapat disimpulkan skor keseluruhan uji coba awal memiliki kriteria “sangat baik”

#### B. Materi

$$\text{skor rata - rata keseluruhan} = \frac{\text{skor total keseluruhan}}{\text{banyak butir keseluruhan}} = \frac{1.182}{250} = 4.7$$

Sesuai dengan pedoman yang berada pada table 5 di BAB III, maka dapat disimpulkan skor keseluruhan uji coba awal memiliki kriteria “sangat baik”

#### C. Penyajian

$$\text{skor rata - rata keseluruhan} = \frac{\text{skor total keseluruhan}}{\text{banyak butir keseluruhan}} = \frac{950}{200} = 4.7$$

Sesuai dengan pedoman yang berada pada table 5 di BAB III, maka dapat disimpulkan skor keseluruhan uji coba awal memiliki kriteria “sangat baik”

#### **D. Tampilan**

$$skor\ rata - rata\ keseluruhan = \frac{\text{skor total keseluruhan}}{\text{banyak butir keseluruhan}} = \frac{1.439}{300} = 4.7$$

Sesuai dengan pedoman yang berada pada table 5 di BAB III, maka dapat disimpulkan skor keseluruhan uji coba awal memiliki kriteria “sangat baik”

## 1. Validasi Ahli Materi

### 1) Aspek kelayakan isi

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 28 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 7 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{28}{7} = 4$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 4 terletak pada interval skor  $3,39 \leq 4,18$  dengan kriteria baik.

### 2) Aspek bahasa dan gambar

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 10 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 2 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{10}{2} = 5$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

### 3) Aspek penyajian modul

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 30 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 6 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{30}{6} = 5$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

## 2. Validasi Ahli Media

### 1) Fungsi dan manfaat modul

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 20 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 5 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{20}{5} = 4$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 4 terletak pada interval skor  $3,39 \leq 4,18$  dengan kriteria baik.

### 2) Aspek bahasa dan gambar

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 51 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 11 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{51}{11} = 4,6$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

### 3) Aspek penyajian modul

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 19 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 4 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{19}{4} = 4,7$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.



### 3. Validasi Guru Ahli Boga Dasar

#### 1) Fungsi dan manfaat modul

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 25 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 5 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{25}{5} = 5$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

#### 2) Aspek isi materi

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 40 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 8 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{40}{8} = 5$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

#### 3) Aspek penyajian modul

Jumlah skor total untuk aspek kelayakan isi adalah 50 dengan jumlah butir pertanyaan sebanyak 10 buah, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total}}{\text{Banyak butir}} = \frac{50}{10} = 5$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

#### 4. Uji Kelayakan Modul pada Siswa

##### 1. Aspek kejelasan

Jumlah skor total untuk aspek kejelasan adalah 706, dimana jumlah skor total ini diperoleh dari penjumlahan yang diperoleh dari 50 orang siswa terhadap 3 butir pertanyaan. Jumlah butir pertanyaan sebanyak 150 buah, dimana diperoleh dari perkalian antara jumlah butir pertanyaan dengan 50 orang siswa, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total keseluruhan}}{\text{Banyak butir seluruhnya}} = \frac{706}{150} = 4,7$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

##### 2. Aspek materi

Jumlah skor total untuk aspek kejelasan adalah 1.182, dimana jumlah skor total ini diperoleh dari penjumlahan yang diperoleh dari 50 orang siswa terhadap 5 butir pertanyaan. Jumlah butir pertanyaan sebanyak 250 buah, dimana diperoleh dari perkalian antara jumlah butir pertanyaan dengan 50 orang siswa, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total keseluruhan}}{\text{Banyak butir seluruhnya}} = \frac{1.182}{250} = 4,7$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

### 3. Aspek penyajian

Jumlah skor total untuk aspek kejelasan adalah 950, dimana jumlah skor total ini diperoleh dari penjumlahan yang diperoleh dari 50 orang siswa terhadap 3 butir pertanyaan. Jumlah butir pertanyaan sebanyak 200 buah, dimana diperoleh dari perkalian antara jumlah butir pertanyaan dengan 50 orang siswa, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total keseluruhan}}{\text{Banyak butir seluruhnya}} = \frac{950}{200} = 4,7$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

### 4. Aspek tampilan

Jumlah skor total untuk aspek kejelasan adalah 1.439, dimana jumlah skor total ini diperoleh dari penjumlahan yang diperoleh dari 50 orang siswa terhadap 3 butir pertanyaan. Jumlah butir pertanyaan sebanyak 300 buah, dimana diperoleh dari perkalian antara jumlah butir pertanyaan dengan 50 orang siswa, sehingga didapatkan skor rata-rata:

$$\text{Skor rata-rata} = \frac{\text{Skor total keseluruhan}}{\text{Banyak butir seluruhnya}} = \frac{1.439}{300} = 4,7$$

Berdasarkan tabel yang di bahas di BAB III, skor rata-rata untuk aspek kompetensi sebesar 5 terletak pada interval skor  $x > 4,18$  dengan kriteria sangat baik.

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wika Rinawati M. Pd

NIP :

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Grifita Tresna Monika

NIM : 13511245007

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa SMK Negeri 3  
Klaten

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

☐ Layak digunakan untuk penelitian

☒ Layak digunakan dengan perbaikan

☐ Layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/perbaikan  
sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Februari 2015

Ahli Materi



Wika Rinawati M. Pd

NIP. 19760929 26012 2002

Catatan:

☐ Beti tanda ✓

### Petunjuk

1. Mohon kesediaannya Bapak/Ibu untuk menilai modul boga dasar yang dikembangkan terlampir meliputi aspek dan kriteria yang tercantum dalam instrumen ini.
2. Berikan tanda cek (✓) pada kolom di bawah skor penilaian yang sesuai.
3. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang, mohon kekurangan itu digaris bawah atau diberi tanda dengan tinta merah agar mudah direvisi dan memberikan saran perbaikan agar mudah direvisi,
4. Bapak/Ibu mohon menuliskan masukan pada kolom disetiap aspek jika diperlukan.
5. Bapak/Ibu mohon memberikan komentar umum dan saran pada tempat yang disediakan.
6. Atas bantuannya diucapkan banyak terima kasih.

7. Keterangan:

|    |               |        |
|----|---------------|--------|
| 1. | Sangat Kurang | Skor 1 |
| 2. | Kurang        | Skor 2 |
| 3. | Cukup         | Skor 3 |
| 4. | Baik          | Skor 4 |
| 5. | Sangat Baik   | Skor 5 |

Peneliti



Grifita Tresna Monika

ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK AHLI MATERI  
PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR  
PADA SISWA SMKN NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran : Prakarya  
Aspek : Boga Dasar  
Materi : Bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia.

**Kompetensi Inti :**

K3. Mendiskripsikan pengertian bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mengidentifikasi bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.

K4. Mencoba membuat bumbu dasar dan turunannya dan mengolah masakan dengan menggunakan bumbu dasar dan turunannya.

**Kompetensi Dasar**

3.7 Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia.

4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia.

| No | Aspek               | Indikator  | Skala Penilaian |   |   |   |   |
|----|---------------------|--|-----------------|---|---|---|---|
|    |                     |  | 1               | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1  | Materi Pembelajaran | 1) Penjelasan pengertian bumbu   |                 |   |   | ✓ |   |
|    |                     | 2) Penjelasan fungsi bumbu dan rempah                                    |                 |   |   | ✓ |   |
|    |                     | 3) Penjelasan klasifikasi bumbu  |                 |   |   | ✓ |   |
|    |                     | 4) Penjelasan macam-macam bumbu  |                 |   |   | ✓ |   |
|    |                     | 5) Penjelasan cara memilih dan menyimpan bumbu                           |                 |   |   | ✓ |   |
|    |                     | 6) Penjelasan macam-macam bumbu dasar                                    |                 |   |   | ✓ |   |
|    |                     | 7) Memberikan beberapa contoh turunan bumbu dasar pada masakan Indonesia |                 |   |   | ✓ |   |
|    |                     | 8) Dilingkapi banyak gambar  |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                     | 9) Dilengkapi dengan rangkuman   |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                     | 10) Kesesuaian dengan silabus  |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                     | 11) Kesesuaian materi dengan kompetensi inti (KI)                        |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                     | 12) Kesesuaian materi dengan (KD)  |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                     | 13) Evaluasi   |                 |   |   |   | ✓ |

|  |  |                       |  |  |  |  |   |   |
|--|--|-----------------------|--|--|--|--|---|---|
|  |  | 14) Kunci jawaban     |  |  |  |  |   | ✓ |
|  |  | 13) Bahasa yang jelas |  |  |  |  | ✓ |   |

#### Komentar Umum Dan Saran Perbaikan

- Cover .....  
 - Tata tulis .....  
 - K.I. & L.P .....  
 - Nersp .....  
 - Sistemahka .....  
 .....  
 .....  
 .....

#### Kesimpulan

Modul boga dasar ( Bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia) ini dinyatakan :

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
- ② Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI**  
**INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wika Rinawati M. Pd

NIP :

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Grifita Tresna Monika

NIM : 13511245007

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa SMK Negeri 3  
Klaten

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

☐ Layak digunakan untuk penelitian

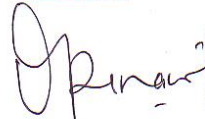
☒ Layak digunakan dengan perbaikan

☐ Layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/perbaikan  
sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Februari 2015

Ahli Media



Wika Rinawati M. Pd

NIP. 19760424 20012 2002

Catatan:

☐ Beti tanda ✓



### Petunjuk

1. Mohon kesediaannya Bapak/Ibu untuk menilai modul boga dasar yang dikembangkan terlampir meliputi aspek dan kriteria yang tercantum dalam instrumen ini.
2. Berikan tanda cek (✓) pada kolom di bawah skor penilaian yang sesuai.
3. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang, mohon kekurangan itu digaris bawah atau diberi tanda dengan tinta merah agar mudah direvisi dan memberikan saran perbaikan agar mudah direvisi,
4. Bapak/Ibu mohon menuliskan masukan pada kolom disetiap aspek jika diperlukan.
5. Bapak/Ibu mohon memberikan komentar umum dan saran pada tempat yang disediakan.
6. Atas bantuannya diucapkan banyak terima kasih.

7. Keterangan:

|    |               |        |
|----|---------------|--------|
| 1. | Sangat Kurang | Skor 1 |
| 2. | Kurang        | Skor 2 |
| 3. | Cukup         | Skor 3 |
| 4. | Baik          | Skor 4 |
| 5. | Sangat Baik   | Skor 5 |

Peneliti



Grifita Tresna Monika

ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK AHLI MADIA  
PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR  
PADA SISWA SMKN NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran : Prakarya  
Aspek : Boga Dasar  
Materi : Bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia.

**Kompetensi Inti :**

K3. Mendiskripsikan pengertian bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mengidentifikasi bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia

K4. Mencoba membuat bumbu dasar dan turunannya dan mengolah masakan dengan menggunakan bumbu dasar dan turunannya

**Kompetensi Dasar**

3.7 Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia

4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia

| No | Aspek                                 | Indikator   | Skala Penilaian |   |   |                            |             |
|----|---------------------------------------|---|-----------------|---|---|----------------------------|-------------|
|    |                                       |   | 1               | 2 | 3 | 4                          | 5           |
| 1  | Fungsi dan manfaat                    | 1) Mempermudah proses pembelajaran<br>2) Mempermudah siswa dalam belajar<br>3) Menambah daya tarik<br>4) Memperlancar pemahaman informasi yang disajikan<br>5) Memperjelas penyampaian materi   |                 |   |   | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓      |             |
| 2  | Karakteristik tampilan cover modul    | 1) Bagian sampul cover dapat menarik minat belajar siswa<br>2) Kombinasi warna serasi<br>3) Judul modul sesuai dengan isi materi  |                 |   |   |                            | ✓<br>✓<br>✓ |
| 3  | Karakteristik kualitas tampilan modul | 1) Format kertas yang konsisten<br>2) Mencantumkan cetak miring dan tebal<br>3) Foto/gambar yang dapat memperjelas penyajian materi<br>4) Perbandingan huruf profesional<br>5) Tiap-tiap paragraph menggunakan materi secara runtut<br>6) Penggunaan kalimat secara |                 |   |   | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ | ✓<br>✓<br>✓ |

|   |  |   |  |  |  |   |   |
|---|--|---|--|--|--|---|---|
|   |  | <p>7) Penggunaan ukuran huruf yang mudah dibaca dan jelas</p> <p>5) Jarak sepasi konsisten</p>  |  |  |  | ✓ | ✓ |
| 5 | Karakteristik pemilihan media pembelajaran | <p>1) Memotivasi peserta didik untuk mandiri dan tidak tergantung oleh orang lain</p> <p>2) Modul dapat bersahabat artinya mudah dipelajari oleh siswa</p> <p>3) Modul memiliki daya tarik</p> <p>4) Dapat memberikan ruang untuk berlatih berfikir</p> |  |  |  | ✓ | ✓ |

#### Komentar Umum Dan Saran Perbaikan

- cover
- Foto (pilih yg. jelas)
- Margin

#### Kesimpulan

Modul boga dasar ( Bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia) ini dinyatakan :

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
- ②. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sunarni, S.Pd

NIP :

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Grifita Tresna Monika

NIM : 13511245007

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa SMK Negeri 3  
Klaten

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

☒

Layak digunakan untuk penelitian

☐

Layak digunakan dengan perbaikan

☐

Layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/perbaikan  
sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Februari 2015

Guru Ahli



Sunarni, S.Pd

NIP.19640608 199003 2006

Catatan:

☐

Beti tanda ✓

### Petunjuk

1. Mohon kesediaannya Bapak/Ibu untuk menilai modul boga dasar yang dikembangkan terlampir meliputi aspek dan kriteria yang tercantum dalam instrumen ini.
2. Berikan tanda cek (✓) pada kolom di bawah skor penilaian yang sesuai.
3. Apabila Bapak/Ibu menilai kurang, mohon kekurangan itu digaris bawah atau diberi tanda dengan tinta merah agar mudah direvisi dan memberikan saran perbaikan agar mudah direvisi,
4. Bapak/Ibu mohon menuliskan masukan pada kolom disetiap aspek jika diperlukan.
5. Bapak/Ibu mohon memberikan komentar umum dan saran pada tempat yang disediakan.
6. Atas bantuannya diucapkan banyak terima kasih.

7. Keterangan:

|    |               |        |
|----|---------------|--------|
| 1. | Sangat Kurang | Skor 1 |
| 2. | Kurang        | Skor 2 |
| 3. | Cukup         | Skor 3 |
| 4. | Baik          | Skor 4 |
| 5. | Sangat Baik   | Skor 5 |

Peneliti



Grifita Tresna Monika



ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK GURU AHLI  
PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR  
PADA SISWA SMKN NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran : Prakarya  
Aspek : Boga Dasar  
Materi : Bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia.

**Kompetensi Inti :**

K3. Mendiskripsikan pengertian bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mengidentifikasi bahan untuk membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia

K4. Mencoba membuat bumbu dasar dan turunannya dan mengolah masakan dengan menggunakan bumbu dasar dan turunannya

**Kompetensi Dasar**

3.7 Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia

4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia

| No | Aspek                   | Indikator  | Skala Penilaian |   |   |   |   |
|----|-------------------------|--|-----------------|---|---|---|---|
|    |                         |  | 1               | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1  | Fungsi dan Manfaat      | 1) Peserta didik dapat belajar mandiri                   |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 2) Peserta didik dapat belajar didalam maupun luar kelas |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 3) Membangkitkan daya tarik peserta didik                |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 4) Memperlancar informasi yang disajikan                 |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 5) Mempermudah peserta didik pada saat praktik           |                 |   |   |   | ✓ |
| 2  | Aspek Kemenarikan Modul | 1) Sampul modul menarik                                  |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 2) Komponen warna yang serasi                            |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 3) Penggunaan kalimat yang sederhana                     |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 4) Penggunaan istilah yang mudah dipahami                |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 5) Ukuran teks dapat dibaca dengan jelas                 |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 6) Terdapat foto/gambar yang memperjelas materi          |                 |   |   |   | ✓ |
|    |                         | 7) Penyajian materi urut                                 |                 |   |   |   | ✓ |

|   |              |  |  |  |  |  |   |
|---|--------------|--|--|--|--|--|---|
|   |              | 8) Penggunaan huruf yang dapat dibaca dengan jelas                       |  |  |  |  | ✓ |
| 3 | Aspek Materi | 1) Penjelasan pengertian bumbu   |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 2) Penjelasan fungsi bumbu dan rempah                                    |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 3) Penjelasan klasifikasi bumbu  |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 4) Penjelasan macam-macam bumbu  |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 5) Penjelasan cara menyimpan bumbu                                       |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 6) Penjelasan macam-macam bumbu dasar                                    |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 7) Memberikan beberapa contoh turunan bumbu dasar pada masakan Indonesia |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 8) Memberikan resep masakan Indonesia                                    |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 9) Kesesuaian media dengan materi  |  |  |  |  | ✓ |
|   |              | 10) Evaluasi   |  |  |  |  | ✓ |

#### Komentar Umum Dan Saran Perbaikan

Modul sudah sesuai dengan kompetensi dasar yang diberikan untuk kelas I Jasa Boga.

#### Kesimpulan

Modul boga dasar ( Bumbu dasar dan turunannya dalam pengolahan masakan Indonesia) ini dinyatakan :

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

ANGKET KELAYAKAN MODUL UNTUK SISWA  
PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR  
PADA SISWA SMKN NEGERI 3 KLATEN

Petunjuk:

1. Jawablah angket ini sejujurnya karena tujuan pengisian angket ini adalah:
  - a. Ingin mengetahui tanggapan setelah kamu belajar menggunakan Modul Boga Dasar
  - b. Menjadi bahan pertimbangan dalam merancang perbaikan kegiatan pembelajaran Boga Dasar.
2. Berilah tanda (√) pada kolom yang sesuai dengan pendapatmu pada tempat yang tersedia dengan keterangan skor sebagai berikut:
  - a. Skor 5 apabila menurutmu sangat setuju
  - b. Skor 4 apabila menurutmu setuju
  - c. Skor 3 apabila menurutmu ragu-ragu
  - d. Skor 2 apabila menurutmu tidak setuju
  - e. Skor 1 apabila menurutmu sangat tidak setuju

| No | Aspek  | Indikator   | Skala Penilaian |   |   |   |   |
|----|--|---|-----------------|---|---|---|---|
|    |  |   | 1               | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1  | Bagaimana tanggapan kalian terkait materi Modul Boga Dasar?                  |   |                 |   |   |   |   |
|    | a.   | Materi dalam Modul Boga Dasar disajikan secara jelas          |                 |   |   |   | ✓ |
|    | b.   | Materi dalam Modul Boga Dasar mudah untuk dipahami            |                 |   |   |   | ✓ |
|    | c.   | Materi yang disajikan sesuai dengan keadaan sehari-hari       |                 |   |   |   | ✓ |
| 2  | Bagaimana penilaianmu mengenai keterbacaan bahasa dan gambar, yang meliputi: |   |                 |   |   |   |   |
|    | a.   | Materi yang disajikan menggunakan kalimat yang jelas          |                 |   |   | ✓ |   |
|    | b.   | Materi yang disajikan menggunakan kalimat yang mudah dipahami |                 |   |   |   | ✓ |
|    | c.   | Materi yang digunakan menggunakan istilah yang mudah dipahami |                 |   |   |   | ✓ |
|    | d.   | Media gambar yang disajikan mendukung materi                  |                 |   |   |   | ✓ |
|    | e.   | Materi media gambar yang disajikan lengkap dan sesuai.        |                 |   |   |   | ✓ |
| 3  | Bagaimana penilaianmu terhadap penyajian Modul Boga Dasar, dalam hal         |   |                 |   |   |   |   |
|    | a.   | Materi yang disajikan menimbulkan suasana yang menyenangkan   |                 |   |   |   | ✓ |
|    | b.   | Materi yang disajikan menuntun untuk bisa berfikir kritis     |                 |   |   |   | ✓ |
|    | c.   | Materi yang disajikan menuntun siswa untuk belajar mandiri    |                 |   |   |   | ✓ |



|   |   |  |  |  |  |   |
|---|---|--|--|--|--|---|
|   | d. Materi yang disajikan muntun siswa untuk berfikir kreatif              |  |  |  |  | ✓ |
| 4 | Bagaimana penulsaianmu terhadap tampilan Modul Boga Dasar, yang meliputi: |  |  |  |  |   |
|   | a. Letak gambar disajikan secara seimbang antara teks dan gambar          |  |  |  |  | ✓ |
|   | b. Ukuran gambar yang disajikan sesuai dan menarik                        |  |  |  |  | ✓ |
|   | c. Warna gambar yang disajikan sesuai dan menarik                         |  |  |  |  | ✓ |
|   | d. Bentuk gambar yang disajikan sesuai dan menarik                        |  |  |  |  | ✓ |
|   | e. Penggunaan huruf yang disajikan sesuai dan menarik                     |  |  |  |  | ✓ |
|   | f. Sampul Modul Boga Dasar yang disajikan sesuai dan menarik perhatian    |  |  |  |  | ✓ |

**Bagaimana pendapat kalian tentang Modul Boga Dasar, berikan saran kalian?**

Jawab:

Modul boga dasar ini layak untuk dipelajari siswa siswa karena materinya sangat mencakup dan mudah untuk dipahami.















KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
**FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Certificate No: QSC 00592

Nomor : 0153/H34/PL/2015

04 Februari 2015

Lamp. : -

Hal : Ijin Survey / Observasi

Yth.

Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Jl. Merbabu No.11 Klaten

Kabupaten Klaten

Jawa Tengah

Dalam rangka Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan Ijin untuk melaksanakan Survey/Observasi dengan fokus permasalahan Penggunaan Modul pada Siswa SMK Negeri 3 Klaten, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

| No. | Nama                  | NIM         | Jurusan                | Lokasi              |
|-----|-----------------------|-------------|------------------------|---------------------|
| 1   | Grifita Tresna Monika | 13511245007 | Pend. Teknik Boga - S1 | SMK Negeri 3 Klaten |

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP : 19611216 198803 2 001

Adapun pelaksanaan Survey/Observasi dilakukan pada Bulan Februari 2015 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Wakil Dekan I

Dr. Sunaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :

Ketua Jurusan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
**FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Certificate No. QSC 00592

Nomor: 0152/H34/PL/2015

04 Februari 2015

Lamp. : -

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Ka. Badan Kesatuan Bangsa dan Perlindungan Masyarakat (Kesbanglinmas) DIY
- 2 . Gubernur Provinsi Jawa Tengah c.q. Ka. Bappeda Provinsi Jawa Tengah
- 3 . Bupati Kabupaten Klaten c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kabupaten Klaten
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi Jawa Tengah
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kabupaten Klaten
- 6 . Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa SMK Negeri 3 Klaten, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

| No. | Nama                  | NIM         | Jurusan                | Lokasi              |
|-----|-----------------------|-------------|------------------------|---------------------|
| 1   | Grifita Tresna Monika | 13511245007 | Pend. Teknik Boga - S1 | SMK Negeri 3 Klaten |

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP : 19611216 198803 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan Februari 2015 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Wakil Dekan I

Dr. Sunaryo Soenarto

NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan :  
Ketua Jurusan





PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT**  
**(BADAN KESBANGLINMAS)**

Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta - 55233  
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 4 Februari 2015

Nomor : 074 /383/ Kesbang / 2015  
Perihal : Rekomendasi Perijinan

Kepada Yth. :  
Gubernur Jawa Tengah  
Up. Kepala Badan Penanaman Modal Daerah  
Provinsi Jawa Tengah  
Di  
SEMARANG

Memperhatikan surat :

Dari : Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik UNY  
Nomor : 0152/H34/PL/2015  
Tanggal : 04 Februari 2015  
Perihal : Ijin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal : **"PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN BOGA DASAR BAGI SISWA SMK NEGERI 3 KLATEN"**, kepada:

Nama : GRIFITA TRESNA MONIKA  
NIM : 13511245007  
CP./No. KTP : 085729505557/3310256211910002  
Prodi / Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Teknik UNY  
Lokasi : SMK Negeri 3 Klaten, Provinsi Jawa Tengah  
Waktu : Februari s.d April 15

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan/fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan :

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/ penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Melaporkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbanglinmas DIY.
4. Surat Rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan);
2. Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik UNY;
- ③ 3. Yang bersangkutan.





**PEMERINTAH KABUPATEN KLATEN**  
**BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH**  
**(BAPPEDA)**

Jl. Pemuda No. 294 Gedung Pemda II Lt. 2 Telp. (0272)321046 Psw 314-318 Faks 328730  
**KLATEN 57424**

Nomor : 072/131/II/09  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan Ijin Peneliti

Klaten, 6 Februari 2015  
Kepada Yth.  
Kepala SMKN 3 Klaten

Di-

**KLATEN**

Menunjuk Surat dari Dekan Fak. Teknik UNY No. 0152/H34/PL/2015 Tanggal 4 Februari 2015 Perihal Permohonan Ijin Penelitian, dengan hormat kami beritahukan bahwa di Wilayah/Instansi Saudara akan dilaksanakan Penelitian oleh :

Nama : **Grifika Tresna Monika**  
Alamat : Karangmalang Yogyakarta  
Penanggungjawab : Dr. Sunaryo Soenarto  
Judul/topik : Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa SMK Negeri 3 Klaten  
Lama : 3 Bln ( 6 Februari 2015 s.d 6 Mei 2015 )  
Catatan : Menyerahkan Hasil Penelitian Berupa **Hard Copy** Dan **Soft Copy** Ke Bidang PEPP/ Litbang BAPPEDA Kabupaten Klaten

Besar harapan kami, agar berkenan memberikan bantuan seperlunya.

An. BUPATI KLATEN  
Kepala BAPPEDA Kabupaten Klaten  
Uj. Sekretaris

  
Hari Budiono, SH  
Pembina Tingkat I  
NIP. 19611008 198812 1 001

- Tembusan disampaikan Kepada Yth :
1. Ka. Kantor Kesbangpol Kab. Klaten
  2. Ka. Dinas Pendidikan Kab. Klaten
  3. Dekan Fak. Teknik UNY
  4. Yang Bersangkutan
  5. Arsip.



PEMERINTAH KABUPATEN KLATEN  
DINAS PENDIDIKAN  
S M K NEGERI 3 KLATEN



Jln. Merbabu No. 11, Klaten Telp./Fax (0272) 321270/ 329039

SURAT KETERANGAN

Nomor : 070 / 135.5 / 13

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Martini, S.Pd., M.Pd  
NIP : 19640324 199003 2 004  
Jabatan : Kepala Sekolah  
Unit Kerja : SMK Negeri 3 Klaten

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : GRIFITA TRESNA MONIKA  
No. Mhs : 13511245007  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Universitas Negeri Yogyakarta

Telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 3 Klaten dari tgl 6 Februari s/d 6 Maret 2015 dalam rangka penulisan skripsi dengan judul **"Pengembangan Modul Pembelajaran Boga Dasar Bagi Siswa SMK Negeri 3 Klaten"**.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan semestinya.

Klaten, 11 Maret 2015

Kepala Sekolah



Martini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19640324 199003 2 004